

# MENU 5 Composants - Février 2022

Validé le 12/01/2022 CL		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 6</b> ALSH FEVRIER		Salade de crudités	Macédoine de légumes	Betteraves râpées aux pommes	Potage maison	Œuf vinaigrette
		Filet de colin meunière citronné persillé	Emincé de bœuf sauté à la fondue de tomates	Côte de porc charcutière	Aiguillette de volaille suprême	Pennes à la bolognaise
		Brocolis carottes et pdt à la crème	Lentilles à la dijonnaise	Choux de Bruxelles et pdt	Petits pois aux oignons	Gruyère râpé
		Brie	Fromage emballé	Carré frais	Tomme	Produit laitier
		Pâtisserie du jour	Pomme BIO de saison	Yaourt aromatisé	Ananas	Orange
Menu végétarien	Gratin de légumes pommes de terre	Grillardin végétal à l'italienne	Gratin de chou-fleur au fromage	Risotto de riz et petits pois	Pennes à la Napolitaine et œuf dur	
<b>Semaine 7</b> ALSH FEVRIER		Salade verte	<b>Menu à thème "Autriche"</b>	Maïs et riz mimosa	Carottes râpées	Céleri rémoulade
		Menu fromage	Pâté de campagne et crudités	Sauté de veau à la lyonnaise	Jambon grillé douce	Blanquette de la mer
		Pommes de terre	Escalope viennoise / citron	Gratin de brocolis / purée	Légumes poêlées	Pâtes d'Alsace
		Edam	Knepfles au beurre	Petit Louis	Fromage	Tomme blanche
		Crème vanille	Strudel du MOF sauce anglaise	Salade de fruits exotiques	Eclair vanille	Liégeois
Menu végétarien	Idem menu standard	Escalope panée de blé	Gratin de pâtes et brocolis	Palet montagnard	Pâtes aux légumes et champignons	
<b>Semaine 8</b>		Taboulé	Crème de potiron	Coleslaw vinaigrette	<b>Le menu surprise</b> <b>Des enfants</b> <b>De HAMBACH</b>	Salade de pâtes et fromage
		Emincé de dinde à la forestière	Lasagne	Filet de poisson aux fruits de mer		Nuggets de poulet
		Poêlée hivernale	A la viande de bœuf	Haricots verts / pdt		Purée de carottes
		Petit suisse	Gruyère râpé	Fromage		Carré de l'Est
		Banane	Compote de fruits	Flan pâtissier		Fruit aux sirop
Menu végétarien	Tummy falafel	Lasagne végétariennes	Omelette aux champignons	Menu surprise des enfants de HAMBACH	Nuggets de soja	
<b>Semaine 9</b> Carnaval		Potage poireaux / pdt	Crudités / fromage	Œuf dur sauce crème	Chou blanc aux œufs	Salade verte aux dés d'emmental
		Emincé de porc/tomate basilic	Cuisse de poulet	Tortellinis au fromage	Colin sauce citron	Fleischkichele sauce chasseur
		Epinards et riz	Poêlée d'autrefois	Salade composée	Gratin dauphinois	Spaetzeles aux champignons
		Fromage Comté	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage de chèvre	Rouy
		Clémentine	Beignet du MOF	Pomme	Yaourt nature	Glace
Menu végétarien	Boulettes soja tomate basilique	Galette haricots azuki quinoa	Idem menu standard	Galette de lentilles vertes betteraves cèpes	Steak de soja	
Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	<b>Produit Agriculture bio</b>	<b>Produit IGP</b>	<b>Produit AOP</b>	<b>Fruit et légumes d'Alsace</b>	<b>Produits locaux</b>	
Pain du boulanger MOF (20)	<b>Produit Label Rouge</b>	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	<b>Produit qualité Moselle</b>	<b>Pêche durable</b>	

