



MENUS 5 Composants - NOVEMBRE 2022

| Semaine 44 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|--|---|
| VACANCES DE LA TOUSSAINT | Potage citrouille 1 | FERIE TOUSSAINT | Salade coleslaw 7 | Couscous | Crêpe au fromage |
| | Blanquette de la mer Sauce crustacés | | Escalope de porc Sauce charcutière | Poulet et merguez | Menu du chef Produit laitier Salade de fruits 1 |
| | Purée carottes | Pâtes aux petits légumes 1 | Légumes couscous | | |
| | Rouy | | Carré frais | Petit Louis | |
| | Tarte aux abricots | | Yaourt aux fruits | Glace 1 | |
| Menu végétarien | Croc fromage soja et blé 31 | | Escalope végétale soja et blé 2 | Falafel à la menthe 3 | Menu du chef 4 |
| Semaine 45 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| | Concombre au tzatziki | Salade de maïs et thon | Pizza au fromage | Salade de carottes aux raisins | FERIE 11 NOVEMBRE |
| | Tortellini tricolores au fromage | Wings de poulet Sauce barbecue | Dès de saumon Sauce beurre citron 10 | Saucisse de porc Sauce curry 9 | |
| | Salade verte 1 | Riz camarguais 3 | Choux-fleurs en fleurette 1 | Purée nature | |
| | Edam | Yaourt nature sucré 1 | Fromage des Pyrénées | Brie | |
| | Tarte au flan | Raisin 7 | Banane | Fromage blanc vanille 1 | |
| Menu végétarien | Idem menu standard 7 | Tomate farcie végétarienne 8 | Gratin de choux-fleurs et œuf dur 9 | Croc tofu fromage 10 | |
| Semaine 46 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| | Salade de riz | Salade de céleri | Taboulé à l'oriental | Journée Automnale Salade composée (verte, pomme, noix, comté) Bœuf bourguignon Purée de patates douces Fromage à la coupe Tarte aux pommes | Salade de crudités |
| | Steak haché Sauce tomate | Lamelles végétales au soja façon kebab | Poisson à la provençale 10 | | Pâtes |
| | Juliène de légumes (carottes courgette céleri rave et chou-fleur) | Tagliatelles 1 | Carottes vapeur persillées et pommes de terre 9 | | à la carbonara |
| | Petit suisse Bio 1 | Vache qui rit | St Paulin | | Chanteneige |
| | Clémentine | Flan napé caramel | Yaourt aux fruits mixé | | Compote de fruit 1 |
| Menu végétarien | Steak végétal 14 | Idem menu standard 15 | Aiguillette de blé panée 16 | Primeur veggi tomate mozzarella 17 | Raviole farcie champignons et ail des ours 18 |
| Semaine 47 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| | Salade de lentilles | Potage de légumes 1 | Salade bulgare 1 | Salade de betterave au maïs | Salade verte aux dés d'emmental 1 |
| | Escalope de volaille / citron | Nuggets végétal / ketchup | Blanquette de volaille Sauce suprême | Dos de colin Sauce Dieppoise 10 | Emincé de Bœuf Sauce forestière 9 |
| | Duo de haricots | Purée crécy | Brocolis et riz | Penne 4 | Potatoes et légumes poêlées (Haricots vert, carotte, brocoli, oignons, champignon de Paris) |
| | Yaourt nature sucré 1 | Fromage 9 | Carré de l'Est 9 | Carré double crème | Tomme |
| | Pomme 7 | Crème chocolat | Chou à la crème | Ananas | Yaourt brassé à la banane |
| Menu végétarien | Palet de chèvre pané 21 | Idem menu standard 22 | Risotto aux champignons et œuf dur 23 | Soufflé BIO nature 24 | Palet végétarien à l'italienne 25 |
| Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements. | Produit Agriculture bio 1 | Produit IGP 3 | Produit AOP 5 | Fruits et légumes d'Alsace 7 | Produits locaux 9 |
| Pain du boulanger M O F "Le Petit Ecolier" (20) | Produit Label Rouge 2 | Haute Valeur Environnementale 4 | Entrepreneurs Engagés 6 | Produit qualité Moselle 8 | Pêche durable 10 |

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinepdb.fr