

Validé le 10/01/2023 CL						MENUS		5 Composants - FEVRIER 2023			
Semaine 05	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
							NOUVEL AN CHINOIS				
	Salade composée (Verte, œuf, maïs, tomate cerise)		Betteraves râpées aux pommes		Carottes râpées persillées	1		Salade méli-mélo aux 5 légumes		Potage de légumes ou crudités	
	Filet de colin Sauce citronnée	10	Bœuf provençale	9	Côte de porc Sauce charcutière			Nem végétarien Sauce aigre douce		Aiguillette de volaille Sauce forestière	
	Julienne de légumes au brocolis		Purée de patate douce		Brisure de chou-fleur			Riz aux petits légumes	1	Duo de haricots verts	
	Bûche du Pilat		Tomme		Double crème			Fromage à pate molle		Yaourt arôme	1
Yaourt de la ferme	1	Salade de fruits	1	Fromage frais aux fruits		Beignet d'ananas		Clémentine			
Menu végétarien	Fingers aux trois graines	30	Escalope végétale soja et blé	31	Tomate farcie végétale	1	Idem menu standard	2	Aiguillette végétale de blé et emmental	3	
Semaine 06	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de concombres		Salade d'hiver (chou blanc et rouge, noix, pomme)		Salade de lentilles vinaigrette	1	Salade de taboulé à la menthe		Salade coleslaw	9	
	Crousti fromage Sauce ketchup		Coquillettes à la bolognaise	9	Sauté de veau marengo		Emincé de porc Tomate basilic		Poisson à la provençale	10	
	Gratin dauphinois	1			Trio de légumes (Brocolis, chou-fleur, carottes)		Carottes à la crème persillée	9	Riz et épinards	1	
	Brie		Gruyère râpé		Camembert		Fromage portion		Rouy		
	Compote de fruit		Orange	1	Crêpe sucrée		Glace	1	Crème dessert chocolat		
Menu végétarien	Idem menu standard	6	Egrainé végétal de soja	7	Galette de lentille verte betteraves et cèpes	8	Boulettes végétales	9	Risotto aux petits pois et œuf dur	10	
Semaine 07 Vacances d'hiver 	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Rosette / cornichon ou crudités		Macédoine mayonnaise	1	Pizza au fromage		Salade de mâche / noix		MENU DU CHEF		
	Escalope de dinde viennoise		Tortillas (Pdt, poivron et tomate)		Filet de poisson Sauce Nantua	10	Bœuf bourguignon	1			
	Poêlée hivernale (haricots verts, jaunes, carottes, carottes jaunes)		Crispy cube aux herbes		Gratin de brocolis / purée	1	Gnocchi sur lit de tomate				
	Petit suisse fruité Mandarine	1	Fromage aux fines herbes		Fromage de Pyrénées		Fromage Kiwi				
	Menu végétarien	Palet végétarien montagnard	13	Idem menu standard	14	Gratin de brocolis / purée et œuf dur	15	Grillardin végétal Italien	16	MENU DU CHEF	17
Semaine 08 Vacances d'hiver	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de betteraves persillées		Salade de maïs / mimosa		Crème de potiron ou crudités		Salade d'endive à la crème	1	Salade de céleri / carottes	1	
	Carré de porc Sauce chasseur	9	Blanquette de dinde	9	Tortellinis au fromage		Poisson pané / citron	10	Paleron de bœuf		
	Chou vert / pomme vapeur	1	Petits pois / carottes		Salade verte		Purée nature		Légumes pot-au-feu		
	Carré de l'Est Fruit	9	Yaourt BIO aux fruits	1	Brie	1	Fromage		Saint-Paulin		
			Beignet de carnaval		Clémentine		Flan nappé caramel		Glace	9	
Menu végétarien	Nuggets de pois chiche	20	Omelette nature sauce tomate	21	Idem menu standard	22	Croc tofu fromage	23	Galette de pois chiche au poivron et cumin	24	
Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.		 Produit Agriculture bio	1	 Produit IGP	3	 Produit AOP	5	 Fruit et légumes d'Alsace	7	 Produits locaux	9
Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)		 Produit Label Rouge	2	 Haute Valeur Environnementale	4	 Entrepreneurs Engagés	6	 Produit qualité Moselle	8	 Pêche durable	10