

Validé le 06/12/2023 CL



MENUS 4 Composants - JANVIER 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02	<p><i>Betteraves persillées</i></p> <p><i>Omelette sur lit de tomate</i></p> <p><i>Carottes à la crème persillées</i></p> <p><i>Yaourt mixé</i></p>	<p><i>Emincé de bœuf au paprika</i></p> <p><i>Curry de lentilles aux poivrons</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Galette des rois des M O F</i></p>	<p><i>Boudin noir</i> Aux pommes</p> <p><i>Purée de butternut</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Compote de pommes à la vanille</i></p>	<p><i>Aiguillette de poulet à la toscane</i></p> <p><i>Trio de légumes</i> (brocolis, chou-fleur, carotte)</p> <p><i>Yaourt nature sucré</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>	<p><i>Potage potiron ou crudités</i></p> <p><i>Blanquette de colin</i> Sauce oseille</p> <p><i>Riz / poêlée hivernale</i></p> <p><i>Crème chocolat</i></p>
Menu végétarien	<i>Idem menu standard</i>	<i>Kefta coriandre menthe</i>	<i>Picoussel</i>	<i>Aiguillette de blé</i>	<i>Tomate farcie végétarienne</i>
Semaine 03	<p><i>Salade coleslaw</i></p> <p><i>Bolognaise de légumes</i></p> <p><i>Coquillettes au beurre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé de la ferme</i></p>	<p><i>Steak haché de bœuf</i> Sauce barbecue</p> <p><i>Petits pois / carottes</i></p> <p><i>Rouy</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>	<p><i>Veau marengo</i></p> <p><i>Duo chou-fleur / brocolis</i></p> <p><i>Fromage à la coupe</i></p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>Saucisse de porc</i> Jus brun aux oignons</p> <p><i>Purée de pommes de terre</i> ail des ours</p> <p><i>Petit suisse fruité BIO</i></p> <p><i>Pomme</i></p>	<p><i>Salade</i> <i>Aux dés d'emmental</i></p> <p><i>Filet de poisson</i> Aneth - citron</p> <p><i>Epinards / pommes vapeur persillées</i></p> <p><i>Chou parfum vanille</i></p>
Menu végétarien	<i>Idem menu standard</i>	<i>Steak haché végétal</i>	<i>Gratin chou-fleur / brocolis et œuf dur</i>	<i>Saucisse végétarienne</i>	<i>Quenelle de semoule BIO</i>
Semaine 04	<p><i>Cordon bleu de dinde / citron</i></p> <p><i>Bâtonnière de légumes</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>	<p><i>Salade de carottes à l'orange</i></p> <p><i>Goulash de bœuf</i></p> <p><i>Duo haricots verts / flageolets</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p>	<p><i>Salade composée</i> (verte, maïs, tomate)</p> <p><i>Emincé de porc</i> Sauce orange</p> <p><i>Pâtes au beurre</i></p> <p><i>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</i></p>	<p><i>Crème de poireaux ou crudités</i></p> <p><i>Ravioles au fromage</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Compote de fruit</i></p>	<p>MENU DES ENFANTS DE PETERSBACH</p> <p><i>Concombres à la crème</i></p> <p><i>Nuggets de poulet</i> Sauce ketchup</p> <p><i>Potatoes</i></p> <p><i>Glace vanille ou autre dessert</i></p>
Menu végétarien	<i>Veggi façon cordon bleu</i>	<i>Palet végétarien à l'italienne</i>	<i>Galette de soja, petits légumes, emmental</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Nuggets de blé</i>
Semaine 05	<p><i>Lasagne à la bolognaise</i></p> <p><i>Gruyère râpé</i></p> <p><i>Mandarine</i></p>	<p><i>Pâté de campagne / cornichons ou crudités</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau</i></p> <p><i>Tajine de légumes</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i></p>	<p><i>Pizza au fromage</i></p> <p><i>Paupiette de veau</i> A la crème</p> <p><i>Chou vert braisé / Pommes vapeur</i></p> <p><i>Fruits au sirop</i></p>	<p>JOURNEE SAVOYARDE</p> <p><i>Salade verte aux noix</i></p> <p><i>Tartiflette végétarienne</i></p> <p><i>Beaufort</i></p> <p><i>Tarte à la myrtille</i></p>	<p><i>Meunière de poisson / citron</i></p> <p><i>Riz safrané</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Ananas</i></p>
Menu végétarien	<i>Lasagne aux légumes</i>	<i>Falafels de pois-chiche</i>	<i>Galette de lentilles vertes betteraves et cèpes</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Œuf dur et champignons</i>
Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

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