

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - Octobre 2025

5 ième composants

Semaine 40	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de pommes de terre		Salade comtoise		Crêpe à l'emmental		Pâté de campagne / cornichons ou crudités		Salade de tomate / maïs	
	Cassolette de poisson		Nuggets de pois chiche bio / ketchup 1		Filet mignon de porc Sauce champignons		Boulette de bœuf de la ferme à la milanaise 1		Paëlla au poulet	
	Jardinière de légumes		Purée crécy		Pommes wedges / Brocolis		Pâtes aux poivrons		Riz	
	Brie Bio 1		Galet de la Loire 1		Petit suisse aromatisé 1		Fromage à la coupe 1		Tomme catalane 1	
	Flan nappé caramel		Salade aux 5 fruits		Compote de pommes / cannelle		Raisin blanc		Eclair au chocolat	
Menu végétarien	Palet de chèvre pané 29		Idem menu standard 30		Gratin de brocolis et oeuf dur 1		Boulettes végétales de la ferme 2		Risotto aux petits pois et champignons 3	
Semaine 41	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade coleslaw		Carpaccio de concombres au fromage blanc		Céleri remoulade	9	Crème de poireaux ou crudité		Taboulé à la menthe	1
	Meunière de colin MSC et citron 10		Bœuf à la provençale		Menu du chef		Raviole de la ferme au fromage et épinard	1	Jambon grillé sauce charcutière	
	Quinoa à la tomate		Semoule / ratatouille		Produit laitier 1		Salade verte		Trio de légumes	
	Fromage emballé		Carré Bio 1		Yaourt à boire		Camembert 1		Fromage blanc salé à la ciboulette	
	Yaourt brassé Bio à la framboise 1		Pomme d'Alsace				Raisin noir		Streussel aux quetsches	
Menu végétarien	Crousti fromage 6		Grillardin italien 7		Menu du chef 8		Idem menu standardl 9		Galette petits légumes et emmental 10	
Semaine 42	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Menu Américain		Menu Réunionnais		Menu Mexicain		Menu Asiatique		Menu italien	
	Salade de maïs persillée	1	Acras de morue ou boulette végétale		Salade mexicaine à l'avocat		Salade asiatique croquante		Tartare de tomates au basilic	
	Chicken wigns sauce barbecue		Rougail saucisse tomate		Chili con carne végétale aux poivrons		Sauté de porc caramélisé		Lasagne bolognaise	
	Blesotto de courgettes		Curry de lentilles / carottes bâtonnet 1		Haricots rouges / riz		Nouilles chinoises aux légumes		Salade verte	1
Semaine du Gout	Cheddar		Délice au chèvre		Fromage frais 1		Yaourt Bio citron 1		Provolone	
	Sundae vanille / caramel ou autre dessert		Salade de mangue		Crème caramel		Ananas		Tiramisu	
Menu végétarien	Omelette légumes / curry 13		Saucisse végétarienne 14		Idem menu standard 15		Nems aux légumes 16		Lasagnes aux légumes 17	
Semaine 43	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Riz niçois		Pizza au fromage		Rosette de Lyon cornichon / ou crudité		Potage Dubarry ou crudité	1	Salade de carottes / betteraves	1
	Côte de porc sauce moutarde 7		Paupiette de saumon sauce oseille		Piccata de poulet façon orientale		Emincé végétal façon forestière		Paleron de bœuf	
	Choux vert braisé / pommes vapeurs 1		Fusillis aux épinards		Ebly / tajine de légumes 1		Purée / haricots verts		Crispy cubes	
	Mont Cadi		Kiri		Savaron	5	Fromage emballé		Rouy	
	Compote de pommes à la vanille		Crème dessert Bio vanille 1		Fruits au sirop		Yaourt de la ferme	9	Coupe chocolat liégeois ou autre dessert	
Menu végétarien	Palet végétal 20		Galette tomate basilic 21		Bouché pois chiche menthe cumin 22		Idem menu standard 23		Tomate farcie végétarienne 24	
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio 1		Produit IGP 3		Produits AOP 5		Fruit et légumes d'Alsace 7		Produits locaux 9	
	Produit Label Rouge 2		Haute Valeur Environnementale 4		Entrepreneurs Engagés 6		Produit qualité Moselle 8		Pêche durable 10	