

# MENUS 4 Composants - Avril 2022

Validé le 11/03/2022 CL		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 14</b>		<b>Salade verte aux dès d'emmental</b> 1	<b>Carottes râpées</b> 1		<b>Le menu du Périscolaire de OTTERSWillER</b> Concombre à la crème Tomate farçie Riz et salade verte Beignet au chocolat	<b>Taboulé à la menthe</b> 1
		<b>Emincé de porc sauce forestière</b>	<b>Bœuf provençal</b> 8	<b>Merguez grillée</b>		<b>Duo de dès de saumon et colin sauce oseille</b> 10
		<b>Julienne de légumes / chou Romanesco</b>	<b>Pâtes IGP</b> 3	<b>Ratatouille et riz</b>		<b>Trio de légumes</b>
		<b>Compote de pomme</b>	<b>Yaourt arôme</b>	<b>Brie</b> 1 <b>Banane</b>		<b>Glace ou autre dessert</b> <b>Surprise du lapin de Pâques</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Yummy texas</b> 4	<b>Pâtes napolitaine et œuf dur</b> 5	<b>Petite veggie</b> 6	<b>Tomate farçie végétale</b> 7	<b>Océan stick</b> 8	
<b>Semaine 15 ALSH</b>		<b>Salade bulgare</b> 1		<b>Chou-fleur et gouda en lamelles</b> 1	<b>FERIE VENDREDI SAINT</b>	
		<b>Steak végétarien</b>	<b>Poulet sauce andalouse</b>	<b>Filet de colin meunière citronné persillé</b> 10		<b>Œuf dur sauce Mornay</b>
		<b>Gratin dauphinois</b>	<b>Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes</b>	<b>Pomme de terre Salardaise</b>		<b>Purée d'épinards</b>
		<b>Pomme</b> 7	<b>Yaourt nature sucré</b> 1	<b>chou à la vanille</b>		<b>Yaourt de ferme arôme à la poire</b> 1 <b>Cloche chocolat</b> 7
<b>Menu végétarien</b>	<b>Idem menu standard</b> 11	<b>Galette boulgour</b> 12	<b>Croq veggie tomate</b> 13	<b>Idem menu standard</b> 14	<b>Idem menu standard</b> 15	
<b>Semaine 16 ALSH</b>		<b>FERIE LUNDI DE PAQUES</b> 		<b>Céleri rémoulade</b>	<b>MENU A THEME "Espagne"</b> <b>Salade de tomates en quartiers</b> 1 <b>Paëlla à l'Espagnole</b> <b>Fromage des Pyrénées</b> 3 <b>Gâteau Basque</b>	
			<b>Steak haché / ketchup</b>	<b>Emincé de bœuf sauce aux poivrons</b> 8		<b>Lasagne aux légumes</b>
			<b>Crispy cubes aux herbes</b>	<b>Ratatouille maison</b> 1		<b>Petit Louis</b>
			<b>Yaourt Bio en pot</b> 1 <b>Compote de fruits</b>	<b>Liégeois</b>		<b>Fruit de saison</b> 1
<b>Menu végétarien</b>		<b>Steak soja poivre vert persil</b> 18	<b>Omelette au reblochon</b> 19	<b>Idem menu standard</b> 20	<b>Idem menu standard</b> 21	<b>Paëlla aux fruits de mer</b> 22
<b>Semaine 17</b>		<b>Fleischkiechle sauce poivre</b>	<b>Pennes</b> 4	<b>Carottes râpées et dès d'Edam</b> 1	<b>Salade composée</b>	<b>Bœuf à l'italienne</b> <b>Chou-fleur et riz</b> 1 <b>Fromage</b> <b>Melon</b>
		<b>Purée nature</b>	<b>A la carbonara</b>	<b>Fricadelle boulette de volaille</b>	<b>Quenelle de brochet au jus citronné</b>	
		<b>Yaourt mixé</b>	<b>Camembert Bio</b> 1	<b>Duo de haricots</b>	<b>Gratin de pdt / brocolis</b>	
		<b>Fruit</b> 1	<b>Salade de fruits du verger</b>	<b>Semoule au lait saveur vanille</b>	<b>Flan nappé caramel</b>	
<b>Menu végétarien</b>	<b>Primeur veggie tomate mozzarella</b> 25	<b>Pennes à la béchamel et gruyère râpé</b> 26	<b>Veggie façon cordon bleu</b> 27	<b>Gratin pdt brocolis au fromage</b> 28	<b>Riz aux champignons et petits pois</b> 1	
<b>Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.</b>	<b>Produit Agriculture bio</b> 1	<b>Produit IGP</b> 3	<b>Produit AOP</b> 5	<b>Fruit et légumes d'Alsace</b> 7	<b>Produits locaux</b> 9	
<b>Pain du boulanger MOF (20)</b>	<b>Produit Label Rouge</b> 2	<b>Haute Valeur Environnementale</b> 4	<b>Entrepreneurs Engagés</b> 6	<b>Produit qualité Moselle</b> 8	<b>Pêche durable</b> 10	

# MENUS 4 COMPOSANTS

**SEMAINE 13**

**DU 28 MARS 2022 AU 01 AVRIL 2022**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**ENTRÉE**

*Salade bulgare*

*Macédoine  
vinaigrette*

*Salade de tomates*

**PLAT PRINCIPAL**

*Pané fromager*

*Pâtes à la  
bolognaise*

*Blanc de dinde au  
fromage  
et tomates cerise*

*Colin sauce citron*

*Goulash de bœuf à  
la Hongroise*

**ACCOMPAGNEMENT**

*Gratin dauphinois*

*Coquillettes*

*Poêlée forestière*

*Pommes rôties au  
four*

*Riz aux 3 poivrons*

**PRODUIT LAITIER**

*Gruyère râpé*

*Reblochon*

**DESSERT**

*Chou vanille*

*Compote de fruits*

*Tarte au chocolat*

*Yaourt de la ferme*

*Glace*

**REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)**

*Idem menu  
standard*

*Coquillettes  
napolitaine*

*Omelette nature*

*Boulettes pois  
chiche*

*Riz cantonnais  
végétarien*

# MENUS 4 COMPOSANTS

**SEMAINE 14**

**DU 04 AVRIL 2022 AU 08 AVRIL 2022**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**ENTRÉE**

*Salade verte aux  
dés d'emmental*

*Carottes râpées*

*Concombre à la  
crème*

*Taboulé à la  
menthe*

**PLAT PRINCIPAL**

*Emincé de porc  
sauce forestière*

*Bœuf provençal*

*Merguez grillée*

*Tomate farcie*

*Duo de dés de  
saumon et colin  
sauce oseille*

**ACCOMPAGNEMENT**

*Julienne de  
légumes / chou  
Romanesco*

*Pâtes IGP*

*Ratatouille et riz*

*Riz*

*Trio de légumes*

**PRODUIT LAITIER**

*Brie*

*Salade verte*

**DESSERT**

*Compote de  
pomme*

*Yaourt arôme*

*Banane*

*Beignet au  
chocolat*

*Glace ou autre  
dessert et surprise  
du lapin de Pâques*

**REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)**

*Yummy Texas*

*Pâtes napolitaine et  
œuf dur*

*Petite veggie*

*Tomate farcie  
végétale*

*Océan stick*

# MENUS 4 COMPOSANTS

**SEMAINE 17**

**DU 25 AVRIL 2022 AU 29 AVRIL 2022**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**ENTRÉE**

*Carottes râpées et  
dès d'Edam*

*Salade composée*

**PLAT PRINCIPAL**

*Fleischkiechle  
sauce poivre*

*Pennes*

*Fricadelle boulette  
de volaille*

*Quenelle de  
brochet au jus  
citronné*

*Bœuf à l'Italienne*

**ACCOMPAGNEMENT**

*Purée nature*

*A la carbonara*

*Duo de haricots*

*Gratin de pdt /  
brocolis*

*Chou-fleur et riz*

**PRODUIT LAITIER**

*Yaourt mixé*

*Camembert Bio*

*Fromage*

**DESSERT**

*Fruit*

*Salade de fruits du  
verger*

*Semoule au lait  
saveur vanille*

*Flan nappé  
caramel*

*Melon*

**REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)**

*Primeur veggie  
tomate mozzarella*

*Coquillettes  
napolitaine*





*Veggie façon  
cordon bleu*

*Gratin pdt brocolis  
au fromage*

*Riz aux  
champignons et  
petits pois*



## GOUTERS DU MOIS DE AVRIL 2022

S 14	<b>Lundi 04 AVRIL</b>	Semoule vanille	Brioche tranchée	
	<b>Mardi 05 AVRIL</b>	Pain + chocolat	Jus d'orange	
	<b>Mercredi 06 AVRIL</b>	Fromage frais sur lit de fruits	Pain d'épices	
	<b>Jeudi 07 AVRIL</b>	Pain + fromage	Ananas	
	<b>Vendredi 08 AVRIL</b>	Compote pomme / poire	Madeleine	
S 15	<b>Lundi 11 AVRIL</b>	Crème dessert Bio chocolat	Pain aux raisins	
	<b>Mardi 12 AVRIL</b>	Compote de pomme / fraise	Yaourt à la grecque	
	<b>Mercredi 13 AVRIL</b>	Pain + fromage	Jus de fruits	
	<b>Jeudi 14 AVRIL</b>	Tarte au flan	Banane	
	<b>Vendredi 15 AVRIL</b>		FERIE	
S 16	<b>Lundi 18 AVRIL</b>		FERIE	
	<b>Mardi 19 AVRIL</b>	Pain au lait + fromage	Pomme	
	<b>Mercredi 20 AVRIL</b>	Câlin nature sur lit de fruits	Gaufre	
	<b>Jeudi 21 AVRIL</b>	Grande Mauricette gratinée du MOF	Jus de pommes	
	<b>Vendredi 22 AVRIL</b>	Glace	Biscuit sec	
S 17	<b>Lundi 25 AVRIL</b>	Fromage frais saveur vanille	Barre bretonne	
	<b>Mardi 26 AVRIL</b>	Pain + confiture	Jus de pomme / poire artisanal	
	<b>Mercredi 27 AVRIL</b>	Yaourt brassé framboise / abricot	Crêpe chocolat	
	<b>Jeudi 28 AVRIL</b>	Pain + fromage	Kiwi	
	<b>Vendredi 29 AVRIL</b>	Grande Mauricette céréales du MOF	Compote gourde	





## GOUTERS DU MOIS DE MARS 2022

S 10	Lundi 07 MARS	Compote de fruits	Pain d'épices
	Mardi 08 MARS	Crème vanille	Beignet aux pommes
	Mercredi 09 MARS	Pain + fromage	Ananas
	Jeudi 10 MARS	Grande Mauricette céréales du MOF	Jus d'orange
	Vendredi 11 MARS	Yaourt arôme	Brownie
S 11	Lundi 14 MARS	Compote de pommes	Broche tranchée
	Mardi 15 MARS	Kinder pingui	Kiwi
	Mercredi 16 MARS	Fromage frais sur lit de fruit	Barre marbrée
	Jeudi 17 MARS	Banane	Madeleine
	Vendredi 18 MARS	Yaourt brassé banane	Biscuit sec
S 12	Lundi 21 MARS	Yaourt nature sucré	Pain aux raisins
	Mardi 22 MARS	Lait aromatisé	Crêpe
	Mercredi 23 MARS	Pain + fromage	Jus de pommes / poires artisanal
	Jeudi 24 MARS	Semoule vanille	Snack pépite choco
	Vendredi 25 MARS	Grande Mauricette gratinée du MOF	Compote de fruits
S 13	Lundi 28 MARS	Yaourt aromatisé citron	Madeleine
	Mardi 29 MARS	Pain + fromage	Jus de fruits
	Mercredi 30 MARS	Salade de fruits	Biscuit
	Jeudi 31 MARS	Banane	Donuts sucré
	Vendredi 01 AVRIL	Compote de pommes	Croissant



Goûters susceptibles de modification en fonction des approvisionnements



