

MENUS 4 Composants - MAI 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
Semaine 18	Salade océane (concombres, thon, tomate, surimi)	Rôti de veau sauce chasseur	Salade printanière (salade verte, mimolette, maïs, tomate)	Salade comtoise (verte et comté)	Fricassé de porc au curry			
	Blanquette de colin sauce safranée		Blanquette de dinde à l'ancienne	Aiguillette de volaille à la forestière				
	Carottes à la crème persillées		Pennes à l'huile d'olive	Petits pois aux petits oignons		Duo de brocolis et chou-fleur		
	Chou à la crème		Fromage	Yaourt arôme BIO		Brie		
			Fruit au sirop	Liégeois		Ananas		
Menu végétarien	Soufflé bio au semoule	Galette de quinoa à la provençale	Tomate farcie végétarienne	Omelette veggie légume / curry	Gratin de brocolis / chou-fleur au fromage			
Semaine 19	Carottes râpées à l'orange et dés d'Edam	Emincé de volaille à la moutarde à l'ancienne	Bœuf provençal	Duo melon / pastèque	LE MENU DU CHEF			
	Steak haché sauce poivre					Bâtonnière de légumes aux haricots plats	Œuf dur sauce béchamel	
	Haricots verts et riz					Blé aux poivrons	Gratin dauphinois	
	Compote de pomme à la cannelle					Yaourt aromatisé	Fromage	Crème chocolat
						Banane	Millefeuille	
Menu végétarien	Steak de soja aux petits légumes	Œuf dur sauce tomate	Pané de blé fromage / épinards	Idem menu standard				
Semaine 20	Salade paysanne (verte et croûtons)	Salade andalouse (Tomates, poivrons, oignons, fromage)	Dés de saumon à l'aneth	MENU DES ENFANTS DE HOLVING	Nuggets poulet / ketchup			
	Rôti de porc sauce charcutière					Fricadelle	Salade de concombres	
	Petits pois et brunoise de légumes					Crispy cubes aux herbes	Pâtes à la carbonara	Purée de carottes
	Yaourt nature sucré					Melon	Vache qui rit	Brie
							Crème renversée nappée caramel	Tarte au flan
Menu végétarien	Risotto petits pois champignons	Veggie façon cordon bleu	Océan' stick	Pâtes à la béchamel et gruyère râpé	Nuggets de soja			
Semaine 21	Emincé de bœuf à la hongroise	JOURNÉE ITALIENNE		Salade campagnarde (verte, dés de fromage, œuf)	Férié : ASCENSION			
		Tomates / mozzarella	Blanc de dinde au fromage et tomate cerise			Pont de L'ASCENSION		
		Pâtes à la bolognaise	Trio de légumes aux carottes jaunes					
		Fromage râpé	Fraises					
		Glace ou tiramisu						
Riz / ratatouille								
Fromage								
Compote de fruits								
Menu végétarien	Boulette végétale à la tomate	Cannelloni méditerranéen	Crousti fromage pané à l'emmental					
Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux			
Pain du boulanger MOF (20)	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable			

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 18

DU 02 MAI 2022 AU 06 MAI 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

*Salade océane
(concombres, thon,
tomate, surimi)*

*Salade printanière
(salade verte,
mimolette, maïs,
tomate)*

*Salade comtoise
(verte et comté)*

PLAT PRINCIPAL

*Blanquette de colin
sauce safranée*

*Rôti de veau sauce
chasseur*

*Blanquette de
dinde à l'ancienne*

*Aiguillette de
volaille à la
forestière*

*Fricassé de porc
au curry*

ACCOMPAGNEMENT

*Carottes à la crème
persillées*

*Pennes à l'huile
d'olive*

Riz nature

*Petits pois aux petits
oignons*

*Duo de brocolis et
chou-fleur*

PRODUIT LAITIER

Fromage

Brie

DESSERT

Chou à la crème

Fruit au sirop

Liégeois

Yaourt arôme BIO

Ananas

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Soufflé bio à la
semoule*

*Galette de quinoa à
la provençale*

*Tomate farcie
végétarienne*

*Omelette veggie
légume / curry*

*Gratin de brocolis /
chou-fleur au
fromage*

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 19

DU 09 MAI 2022 AU 13 MAI 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

*Carottes râpées à
l'orange
et dés d'Edam*

*Duo melon /
pastèque*

PLAT PRINCIPAL

*Steak haché
sauce poivre*

*Emincé de volaille
à la moutarde à
l'ancienne*

Bœuf provençal

*Œuf dur sauce
béchamel*

LE

ACCOMPAGNEMENT

Haricots verts et riz

Blé aux poivrons

*Bâtonnière de
légumes
aux haricots plats*

Gratin dauphinois

MENU

PRODUIT LAITIER

Yaourt aromatisé

Fromage

DU

DESSERT

*Compote de
pomme à la
cannelle*

Banane

Millefeuille

Crème chocolat

CHEF

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Steak de soja aux
petits légumes*

*Œuf dur sauce
tomate*

*Pané de blé
fromage / épinards*

*Idem menu
standard*

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 20

DU 16 MAI 2022 AU 20 MAI 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade paysanne
(verte et croûtons)

Salade andalouse
(Tomates, poivrons,
oignons, fromage)

Salade de
concombres

PLAT PRINCIPAL

Rôti de porc sauce
charcutière

Fricadelle

Dés de saumon à
l'aneth

Nuggets poulet /
ketchup

ACCOMPAGNEMENT

Petits pois et
brunoise de
légumes

Crispy cubes aux
herbes

Semoule aux
légumes

Pâtes à la
carbonara

Purée de carottes

PRODUIT LAITIER

Fromage à la
coupe

Vache qui rit

Brie

DESSERT

Yaourt nature sucré

Melon

Crème renversée
nappée caramel

Tarte au flan

Salade de fruits du
verger

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Risotto petits pois
champignons

Veggie façon
cordon bleu

Océan' stick

Pâtes à la
béchamel et
gruyère râpé

Nuggets de soja

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 21

DU 23 MAI 2022 AU 27 MAI 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Tomates /
mozzarella

Salade
campagnarde
(verte, dés de
fromage, œuf)

PLAT PRINCIPAL

Emincé de bœuf à
la hongroise

Blanc de dinde au
fromage et
tomate cerise

ACCOMPAGNEMENT

Riz / ratatouille

Pâtes à la
bolognaise

Trio de légumes aux
carottes jaunes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage râpé

Féié :
ASCENSION L'ASCENSION
Pont de

DESSERT

Compote de fruits

Glace ou tiramisu

Fraises

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Boulette végétale à
la tomate

Cannelloni
méditerranéen

Crousti fromage
pané à l'emmental



Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !



GOUTERS DU MOIS DE MAI 2022

S 18	Lundi 02 MAI	Yaourt nature sucré	Brioche tranchée
	Mardi 03 MAI	Crème vanille	Gaufre
	Mercredi 04 MAI	Compote de fruits	Madeleine
	Jeudi 05 MAI	Pain + fromage	Banane
	Vendredi 06 MAI	Grande Mauricette gratinée	Jus de fruit
S 19	Lundi 09 MAI	Yaourt à la grecque	Pain aux raisins
	Mardi 10 MAI	Glace	Biscuit sec
	Mercredi 11 MAI	Melon	Brownie
	Jeudi 12 MAI	Tarte aux pommes	Semoule au lait vanille
	Vendredi 13 MAI	Pain + fromage	Jus de pommes / poires artisanal
S 20	Lundi 16 MAI	Compote de fruits	Kinder Pingouin
	Mardi 17 MAI	Pain + confiture	Jus d'orange
	Mercredi 18 MAI	Ananas	Barre bretonne
	Jeudi 19 MAI	Grande Mauricette céréales	Crème chocolat
	Vendredi 20 MAI	Yaourt à boire	Beignet au pommes
S 21	Lundi 23 MAI	Fromage frais sur lit de fruit	Snack pépites chocolat
	Mardi 24 MAI	Pain + fromage	Jus de fruits
	Mercredi 25 MAI	Yaourt brassé banane	Madeleine
	Jeudi 26 MAI	FERIE : ASCENSION	
	Vendredi 27 MAI	PONT DE L'ASCENSION	

