



GOUTERS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2022

S 36	Lundi 05 SEPTEMBRE	Gourde de fromage frais aromatisé	Crêpe fourrée chocolat
	Mardi 06 SEPTEMBRE	Crème vanille	Brownie
	Mercredi 07 SEPTEMBRE	Grande malicette gratinée	Compote en gourde
	Jeudi 08 SEPTEMBRE	Pain + emmenthal	Abricot
	Vendredi 09 SEPTEMBRE	Cône vanille fraise	Biscuit sec
S 37	Lundi 12 SEPTEMBRE	Semoule au lait vanille	Pomme
	Mardi 13 SEPTEMBRE	Yaourt nature au sucre de canne	Saint Michel Tamtam
	Mercredi 14 SEPTEMBRE	Sundae	Barre bretonne
	Jeudi 15 SEPTEMBRE	Pain + fromage	Jus de fruit
	Vendredi 16 SEPTEMBRE	Compote de pommes	Madeleine
S 38	Lundi 19 SEPTEMBRE	Yaourt grecque aromatisé	Brioche tranchée
	Mardi 20 SEPTEMBRE	Ananas	Beignet chocolat noisette
	Mercredi 21 SEPTEMBRE	Pain + confiture	Petit suisse fruité
	Jeudi 22 SEPTEMBRE	Grande malicette aux céréales	Jus de poires
	Vendredi 23 SEPTEMBRE	Raisin	Tarte au flan
S 39	Lundi 26 SEPTEMBRE	Brioche aux pépites de chocolat	Compote de fruits
	Mardi 27 SEPTEMBRE	Flan nappé caramel	Croissant
	Mercredi 28 SEPTEMBRE	Pain + gouda	Jus de fruits
	Jeudi 29 SEPTEMBRE	Salade de fruits	Mini roulé choco-noisette
	Vendredi 30 SEPTEMBRE	Yaourt mixé fraise	Biscuit ourson





MENUS 4 Composants - SEPTEMBRE 2022

Validé le 01/08/2022 CL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	Salade de tomate vinaigrette	Carpaccio de concombres			
	Crousti fromage	Emincé de bœuf sauce forestière	Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de poulet au jus	Colin sauce crustacé
	Gratin de légumes	Coquillettes	Bâtonnière de légumes aux haricots plats	Poêlée de pommes de terre et légumes	Haricots verts à la provençale
	Barre coco glacée	Eclair au chocolat	Carré de l'Est	Yaourt nature sucré	Brie
			Melon	Fruit	Compote de pommes
Menu végétarien	Idem menu standard	Galette de soja tomate basilic	Boulette de légumes à la tomate	Galette de quinoa à la provençale	Quenelle de semoule
Semaine 37	Céleri rémoulade				
	Œuf dur sauce béchamel	Aiguillette de dinde sauce moutarde	Meunière de cabillaud / citron	Sauté de porc tomate	Salade coleslaw
	Penne à l'huile d'olive	Brisure de choux-fleurs	Potatoes et légumes poêlés	Crispy cube aux herbes	Purée de potiron
	Liégeois	Rouy	Fromage portion	Yaourt aromatisé	Flan pâtissier
		Salade de fruits du verger	Fruit	Raisin	
Menu végétarien	Idem menu standard	Gratin de choux-fleurs au fromage	Carré de seitan légumes fondants	Veggie façon cordon bleu	Galette orge chèvre miel
Semaine 38	Concombres ciboulette				
	Escalope de volaille	Bœuf à la provençale	Gratin de pâtes au thon	Coucous végétarien sauce tomate	Salade automnale (verte, noix, pomme, comté)
	Gratin dauphinois	Haricots verts et pommes vapeur	Coquillettes	Boulette falafel	Blanquette de la mer sauce oseille
	Chou vanille	Yaourt nature sucré	Crème dessert chocolat	Légumes à couscous	Blé aux petits légumes
		Gaufre	Fruit	Emmental	Fromage blanc
Menu végétarien	Crousti tomate mozzarella veggie	Galette de haricots rouges	Gratin de pâtes aux légumes	Idem menu standard	Omelette nature demi-lune
Semaine 39					
	Steak haché / ketchup	Saumon sauce beurre citron	Concombres bulgare	Salade de taboulé à la menthe	Saucisse de volaille grillée sauce tomate
	Poêlée de légumes	Tagliatelles	Galette végétarienne	Emincé de bœuf sauce paprika	Crispy cube aux herbes
	Yaourt mixé	Tomme blanche	Carottes à la crème persillées	Gratiné de légumes	Brie
	Pomme	Banane	Gâteau au chocolat	Crème glacée	Melon
Menu végétarien	Steak végétal soja / blé	Cannelloni méditerranéen	Idem menu standard	Falafel	Saucisse végétarienne cuite fumée
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 MOF (20)	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 37

DU 12 SEPTEMBRE 2022 AU 16 SEPTEMBRE 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Céleri rémoulade

Salade coleslaw

PLAT PRINCIPAL

Œuf dur sauce béchamel

Aiguillette de dinde sauce moutarde

Meunière de cabillaud / citron

Sauté de porc tomaté

Boulette de veau sauce champignons

ACCOMPAGNEMENT

Penne à l'huile d'olive

Brisure de choux-fleurs

Potatoes et légumes poêlés

Crispy cube aux herbes

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Rouy

Fromage portion

Yaourt aromatisé

DESSERT

Liégeois

Salade de fruits du verger

Fruit

Raisin

Flan pâtissier

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

Idem menu standard

Gratin de choux-fleurs au fromage

Carré de seitan légumes fondants

Veggie façon cordon bleu

Galette orge chèvre miel

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 38

DU 19 SEPTEMBRE 2022 AU 23 SEPTEMBRE 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombres ciboulette			Coucous végétarien sauce tomatée	Salade automnale (verte, noix, pomme, comté)
PLAT PRINCIPAL	Escalope de volaille	Bœuf à la provençale	Gratin de pâtes au thon	Boulette falafel	Blanquette de la mer sauce oseille
ACCOMPAGNEMENT	Gratin dauphinois	Haricots verts et pommes vapeur	Coquillettes	Légumes couscous	Blé aux petits légumes
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Crème dessert chocolat	Emmental	
DESSERT	Chou vanille	Gaufre	Fruit	Salade de fruits du verger	Fromage blanc
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Crousti tomate mozzarella veggie	Galette de haricots rouges	Gratin de pâtes aux légumes	Idem menu standard	Omelette nature demi-lune

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 39

DU 26 SEPTEMBRE 2022 AU 30 SEPTEMBRE 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

*Concombres
bulgare*

*Salade de taboulé
à la menthe*

PLAT PRINCIPAL

*Steak haché /
ketchup*

*Saumon sauce
beurre citron*

*Galette
végétarienne*

*Emincé de bœuf
sauce paprika*

*Saucisse de volaille
grillée
sauce tomatée*

ACCOMPAGNEMENT

Poêlée de légumes

Tagliatelles

*Carottes à la crème
persillées*

Gratiné de légumes

*Crispy cube aux
herbes*

PRODUIT LAITIER

Yaourt mixé

Tomme blanche

Brie

DESSERT

Pomme

Banane

*Gâteau au
chocolat*

Crème glacée

Melon

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Steak végétal soja /
blé*

*Cannelloni
méditerranéen*

*Idem menu
standard*

Falafel

*Saucisse
végétarienne cuite
fumée*



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 !