



MENUS 4 Composants - OCTOBRE 2022



Validé le 15/09/2022 CL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40	<p><i>Salade de tomates</i></p> <p><i>Meunière de colin / citron</i></p> <p><i>Carottes et pommes de terre à la crème persillée</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>	<p><i>Emincé de bœuf à la tomate</i></p> <p><i>Crispy cube aux herbes</i></p> <p><i>Tomme à la coupe</i></p> <p><i>Raisin</i></p>	<p><i>Betteraves aux pommes</i></p> <p><i>Filet mignon de porc sauce forestière</i></p> <p><i>Blé aux petits légumes</i></p> <p><i>Yaourt arôme</i></p>	<p><i>Salade comtoise</i> <small>(verte, œuf, fromage, tomates)</small></p> <p><i>Aiguillette de poulet sauce suprême</i></p> <p><i>Brocolis et riz</i></p> <p><i>Pomme</i></p>	<p><i>Escalope végétale</i></p> <p><i>Pâtes sauce tomate basilic</i></p> <p><i>Yaourt brassé banane</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>
Menu végétarien	PICOUSELS 3	TOMATE FARCIE CUITE VEGGI 4	Carré de seitan légumes fondants & tomates confites 5	Gratin de brocolis sauce mornay 6	Idem menu standard 7
Semaine 41 33ème édition de la Semaine du Goût du 10 au 16 octobre Thème 2022 La ronde des plantes et aromates "MADE IN BITCHERLAND"	<p><i>Concombres ciboulette</i></p> <p><i>Lasagnes végétariennes</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Yaourt BIO de la ferme à la vanille</i></p>	<p><i>Choucroute garnie aux baies de aenièvre</i></p> <p><i>Knack (*+ kassler adultes)</i></p> <p><i>Pommes vapeur persillées</i></p> <p><i>Munster</i></p> <p><i>Glace spéculos de la ferme Kleinwald</i></p>	<p><i>Salade de tomates persillées et aux oignons rouges</i></p> <p><i>Rôti de veau au thym</i></p> <p><i>Petits pois / carottes</i></p> <p><i>Yaourt arôme citron BIO</i></p>	<p><i>Pilon de poulet Sauce estragon</i></p> <p><i>Riz safrané</i></p> <p><i>Petit suisse BIO</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Salade composée</i> <small>(salade verte, dès mimolette mais, tomate cerises)</small></p> <p><i>Blanquette de colin sauce basilic citronné</i></p> <p><i>Coquillettes au beurre</i></p> <p><i>Compote de pommes à la cannelle</i></p>
Menu végétarien	Idem menu standard 10	Saucisse végétarienne cuite fumé 11	Omelette veggie aubergine & parmesan 12	Risotto aux champignons et gruyère râpés 13	Soufflé bio nature 14
Semaine 42	<p><i>Cordon bleu / citron</i></p> <p><i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p><i>Pomme</i></p>	<p><i>Chili végétarien</i></p> <p><i>Haricots rouges</i></p> <p><i>Petit Louis</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>	<p><i>Salade Waldorf</i></p> <p><i>Gratin de pâtes au dès de dinde</i></p> <p><i>Sauce béchamel</i></p> <p><i>Petit pot de glace</i></p>	<p><i>Salade de céleri</i></p> <p><i>Emincé de bœuf au paprika</i></p> <p><i>Pommes de terre cube aux romarin</i></p> <p><i>Yaourt de la ferme</i></p>	<p><i>Boulettes d'agneau Sauce Tajine</i></p> <p><i>Purée de carottes</i></p> <p><i>Chanteneige BIO</i></p> <p><i>Banane</i></p>
Menu végétarien	Veggie façon cordon bleu 17	Idem menu standard 18	Gratin de pâtes au reblochon 19	Burger végétal 20	Boulettes végétales à la tomate 21
Semaine 43 VACANCES DE LA TOUSSAINT	<p><i>Carré de porc sauce charcutière</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Tomme catalane</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Nuggets végétal sauce kebab</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt nature sucré</i></p> <p><i>Fruit BIO</i></p>	<p><i>Salade de carottes aux dès de fromage</i></p> <p><i>Escalope de dinde à la viennoise</i></p> <p><i>Ratatouille et riz</i></p> <p><i>Compote de fruit</i></p>	<p><i>Carpaccio de concombres</i></p> <p><i>Blanquette de saumon sauce oseille</i></p> <p><i>Tagliatelles à la crème</i></p> <p><i>Yaourt au citron</i></p>	<p><i>Salade verte / maïs / emmental</i></p> <p><i>Bœuf à la provençale</i></p> <p><i>Choux-fleurs / carottes</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
Menu végétarien	Croq'tofu fromage 24	Idem menu standard 25	Escalope panée végétale 26	Emincé de pois et blé 27	Gratin chou fleur et carottes au gruyère râpé 28
Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio 1	Produit IGP 3	Produit AOP 5	Fruit et légumes d'Alsace 7	Produits locaux 9
Pain du boulanger MOF (20)	Produit Label Rouge 2	Haute Valeur Environnementale 4	Entrepreneurs Engagés 6	Produit qualité Moselle 8	Pêche durable 10

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

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 40

DU 03 OCTOBRE 2022 AU 07 OCTOBRE 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade de tomates

*Betteraves aux
pommes*

*Salade comtoise
(verte, œuf,
fromage, tomates)*

PLAT PRINCIPAL

*Meunière de colin /
citron*

*Emincé de bœuf à
la tomate*

*Filet mignon de
porc
sauce forestière*

*Aiguillette de poulet
sauce suprême*

Escalope végétale

ACCOMPAGNEMENT

*Carottes et
pommes de
terre
à la crème persillée*

*Crispy cube aux
herbes*

*Blé aux petits
légumes*

Brocolis et riz

*Pâtes
sauce tomate
basilic*

PRODUIT LAITIER

Tomme à la coupe

*Yaourt brassé
banane*

DESSERT

*Crème dessert
chocolat*

Raisin

Yaourt arôme

Pomme

Salade de fruits

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

PICOUSELS

**TOMATE FARCIE
CUITE VEGGI**

*Carré de seitan
légumes
fondants
& tomates confites*

*Gratin de brocolis
sauce mornay*

*Idem menu
standard*

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 41

DU 10 OCTOBRE 2022 AU 14 OCTOBRE 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Concombres
ciboulette

Choucroute
garnie
aux baies de
genièvre

Salade de tomates
persillées
et aux oignons
rouges

Salade composée
(salade verte, dès mimolette
mais, tomate cerises)

PLAT PRINCIPAL

Lasagnes
végétariennes
Poêlée Texane

Knack (*+ kassler
adultes)

Rôti de veau au
thym

Pilon de poulet
Sauce estragon

Blanquette de colin
sauce basilic
citronné

ACCOMPAGNEMENT

Pommes vapeur
persillées

Petits pois / carottes

Riz safrané

Coquillettes au
beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage aux fines
herbes

Munster

Petit suisse BIO

DESSERT

Yaourt BIO
de la ferme à la
vanille

Glace spéculos
de la ferme
Kleinwald

Yaourt arôme citron
BIO

Fruit de saison

Compote de
pommes
à la cannelle

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

Idem menu
standard

Saucisse
végétarienne cuite
fumé

Omelette veggie
aubergine
& parmesan

Risotto aux
champignons et
gruyère râpées

Soufflé bio nature

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 42

DU 17 OCTOBRE 2022 AU 21 OCTOBRE 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade Waldorf

Salade de céleri

PLAT PRINCIPAL

Cordon bleu /
citron

Chili végétarien

Gratin de pâtes au
dès de dinde

Emincé de bœuf au
paprika

Boulettes d'agneau
Sauce Tajine

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de légumes

Haricots rouges

Sauce béchamel

Pommes de terre
cube
aux romarin

Purée de carottes

PRODUIT LAITIER

Fromage blanc

Petit Louis

Chanteneige BIO

DESSERT

Pomme

Salade de fruits

Petit pot de glace

Yaourt de la ferme

Banane

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Veggie façon
cordon bleu

Idem menu
standard

Gratin de pâtes au
reblochon

Burger végétal

Boulettes végétales
à la tomate



GOUTERS DU MOIS D' OCTOBRE 2022

S 40	Lundi 03 OCTOBRE	Dessert de fruit	Domino chocolat
	Mardi 04 OCTOBRE	Lait aromatisé fraise	Madeleine
	Mercredi 05 OCTOBRE	Pain + mimolette	Jus de pomme du verger
	Jeudi 06 OCTOBRE	Grande Mauricette gratinée	Yaourt brassé BIO pêche
	Vendredi 07 OCTOBRE	Banane	Fromage frais sucré
S 41	Lundi 10 OCTOBRE	Mousse caramel beurre salée	Jus de betterave
	Mardi 11 OCTOBRE	Salade de fruit à la menthe ananas	Pain d'épices
	Mercredi 12 OCTOBRE	Gâteau pomme cannelle du M.O.F	Yaourt nature sucre de canne
	Jeudi 13 OCTOBRE	Pain + camembert	Kiwi
	Vendredi 14 OCTOBRE	Craquette + confiture de la grange	Crème dessert vanille
S 42	Lundi 17 OCTOBRE	Gourde pomme	Brownie
	Mardi 18 OCTOBRE	Yaourt grecque aromatisé	Gaufre
	Mercredi 19 OCTOBRE	Ananas	Fromage blanc sur lit de fruit
	Jeudi 20 OCTOBRE	Pain + fromage à croquer	Jus de poire BIO
	Vendredi 21 OCTOBRE	Lait aromatisé fraise	Choco Tamtam
S 43	Lundi 24 OCTOBRE	Crème dessert chocolat	Barre marbrée
	Mardi 25 OCTOBRE	Pain + fromage	Jus de fruit
	Mercredi 26 OCTOBRE	Œuf au lait sur lit de caramel	Biscuit
	Jeudi 27 OCTOBRE	Tarte au flan	Raisin
	Vendredi 28 OCTOBRE	Craquette + barre chocolat	Yaourt brassé banane



Goûters susceptibles de modification en fonction des approvisionnements

