



MENUS 4 Composants - NOVEMBRE 2022

| Semaine 44 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|----|---------------------------------|----|--|----|
| VACANCES DE LA TOUSSAINT  | Blanquette de la mer Sauce crustacés Purée carottes Rouy Tarte aux abricots | FERIE TOUSSAINT | Salade coleslaw Escalope de porc Sauce charcutière Pâtes aux petits légumes Yaourt aux fruits | Couscous Poulet et merguez Légumes couscous Glace | Menu du chef Produit laitier Salade de fruits | | | | | |
| | 1 | | 7 | 1 | | 1 | | | | |
| Menu végétarien | Croc fromage soja et blé | 1 | Escalope végétale soja et blé | 2 | Falafel à la menthe | 3 | Menu du chef | 4 | | |
| Semaine 45 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | | | | | |
| | Concombre au tzatziki Tortellini tricolores au fromage Salade verte Tarte au flan | Wings de poulet Sauce barbecue Riz camarguais Yaourt nature sucré Raisin | Pizza au fromage Dès de saumon Sauce beurre citron Choux-fleurs en fleurette Banane | Salade de carottes aux raisins Saucisse de porc Sauce curry Purée nature Fromage blanc vanille | FERIE 11 NOVEMBRE | | | | | |
| | 1 | 3 | 1 | 9 | | | | | | |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| | 7 | 7 | 1 | 1 | | | | | | |
| Menu végétarien | Idem menu standard | 7 | Tomate farcie végétarienne | 8 | Gratin de choux-fleurs et œuf dur | 9 | Croc tofu fromage | 10 | Menu du chef | 11 |
| Semaine 46 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | | | | | |
| | Steak haché Sauce tomate Juliène de légumes (carottes courgette céleri rave et chou-fleur) Petit suisse Bio Clémentine | Salade de céleri Lamelles végétales au soja façon kebab Tagliatelles Flan napé caramel | Poisson à la provençale Carottes vapeur persillées et pommes de terre St Paulin Yaourt aux fruits mixés | Journée Automnale Salade composée (verte, pomme, noix, comté) Bœuf bourguignon Purée de patates douces Fromage à la coupe Tarte aux pommes | Pâtes à la carbonara Chanteneige Compote de fruit | | | | | |
| | 1 | 1 | 10 | 9 | | | | | | |
| | 1 | 1 | 9 | 1 | | | | | | |
| | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| Menu végétarien | Steak végétal | 14 | Idem menu standard | 15 | Aiguillette de blé panée | 16 | Primeur veggi tomate mozzarella | 17 | Raviole farcie champignons et ail des ours | 18 |
| Semaine 47 | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | | | | | |
| | Salade de lentilles Escalope de volaille / citron Duo de haricots Yaourt nature sucré | Potage de légumes Nuggets végétal / ketchup Purée crécy Crème chocolat | Salade bulgare Blanquette de volaille Sauce suprême Brocolis et riz Chou à la crème | Dos de colin Sauce Dieppoise Penne Carré double crème Ananas | Salade verte aux dés d'emmental Emincé de Bœuf Sauce forestière Potatoes et légumes poêlées (Haricots vert, carotte, brocoli, oignons, champignon de Paris) Yaourt brassé à la banane | | | | | |
| | 1 | 1 | 1 | 10 | | | | | | |
| | 1 | 1 | 9 | 4 | | | | | | |
| | 7 | 9 | 9 | 1 | | | | | | |
| Menu végétarien | Palet de chèvre pané | 21 | Idem menu standard | 22 | Risotto aux champignons et œuf dur | 23 | Soufflé BIO nature | 24 | Palet végétarien à l'italienne | 25 |
| Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements. | Produit Agriculture bio | 1 | Produit IGP | 3 | Produit AOP | 5 | Fruits et légumes d'Alsace | 7 | Produits locaux | 9 |
| Pain du boulanger M O F "Le Petit Ecolier" (20) | Produit Label Rouge | 2 | Haute Valeur Environnementale | 4 | Entrepreneurs Engagés | 6 | Produit qualité Mosele | 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 45

DU 07 AU 11 NOVEMBRE 2022



ENTRÉE

*Concombre au
tzatzíki*

Pizza au fromage

*Salade de carottes
aux raisins*

PLAT PRINCIPAL

*Tortellini tricolores
au fromage*

*Wings de poulet
Sauce barbecue*

*Dés de saumon
Sauce beurre citron*

*Saucisse de porc
Sauce curry*

FERIE :

ACCOMPAGNEMENT

Salade verte

Riz camarguais

*Choux-fleurs en
fleurette*

Purée nature

PRODUIT LAITIER

Yaourt nature sucré

DESSERT

Tarte au flan

Raisin

Banane

*Fromage blanc
vanille*

ARMISTICE 1918

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Idem menu
standard*

*Tomate farcie
végétarienne*

*Gratin de choux-
fleurs
et œuf dur*

Croc tofu fromage

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 46

DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022



ENTRÉE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de céleri

*Salade composée
(verte, pomme,
noix, comté)*

PLAT PRINCIPAL

*Steak haché
Sauce tomate*

*Lamelles végétales
au soja façon
kebab*

*Poisson à la
provençale*

Bœuf bourguignon

Pâtes

ACCOMPAGNEMENT

*Julienne de
légumes
(carottes courgette céleri
rave et chou-fleur)*

Tagliatelles

*Carottes vapeur
persillées et
pommes de terre*

*Purée de patates
douces*

à la carbonara

PRODUIT LAITIER

Petit suisse Bio

St Paulin

*Fromage à la
coupe*

Chanteneige

DESSERT

Clémentine

*Flan nappé
caramel*

*Yaourt aux fruits
mixé*

Tarte aux pommes

Compote de fruit

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

Steak végétal

*Idem menu
standard*

*Aiguillette de blé
panée*

*Primeur veggie
tomate mozzarella*

*Raviole farcie
champignons et ail
des ours*

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 47

DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade de lentilles

Potage de légumes

Salade bulgare

*Salade verte aux
dés d'emmental*

PLAT PRINCIPAL

*Escalope de
volaille/citron*

*Nuggets végétal
/ketchup*

*Blanquette de
volaille
Sauce suprême*

*Dos de colin
Sauce Dieppoise*

*Emincé de Bœuf
Sauce forestière*

ACCOMPAGNEMENT

Duo de haricots

Purée crécy

Brocolis et riz

Pennes

*Potatoes et
légumes poêlées
(Haricots vert, carotte,
brocoli, oignons,
champignon de Paris)*

PRODUIT LAITIER

Yaourt nature sucré

Carré de

*Carré double
crème*

DESSERT

Crème chocolat

Chou à la crème

Ananas

*Yaourt brassé à la
banane*

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Palet de chèvre
pané*

*Idem menu
standard*

*Risotto aux
champignons
et œuf dur*

Soufflé BIO nature

*Palet végétarien à
l'italienne*



GOUTERS DU MOIS DE NOVEMBRE 2022

| | | | |
|------|----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| S 44 | Lundi 31 OCTOBRE | Clémentine | Crème chocolat |
| | Mardi 01 NOVEMBRE | FERIE : TOUSSAINT | |
| | Mercredi 02 NOVEMBRE | Pomme | Briochette au chocolat |
| | Jeudi 03 NOVEMBRE | Pain + fromage | Jus de fruit |
| | Vendredi 04 NOVEMBRE | Grande Mauricette gratinée du MOF | Fromage blanc sucré |
| S 45 | Lundi 07 NOVEMBRE | Lait arôme fraise | Madeleine |
| | Mardi 08 NOVEMBRE | Pain + vache qui rit | Jus de pomme / poire |
| | Mercredi 09 NOVEMBRE | Yaourt arôme | Grande Mauricette céréales du MOF |
| | Jeudi 10 NOVEMBRE | Ananas | Pain d'épice |
| | Vendredi 11 NOVEMBRE | FERIE : ARMISTICE 1918 | |
| S 46 | Lundi 14 NOVEMBRE | Gourde pomme | Gaufre |
| | Mardi 15 NOVEMBRE | Raisin | Brioche tranchée |
| | Mercredi 16 NOVEMBRE | Mousse au citron | Crêpe au chocolat |
| | Jeudi 17 NOVEMBRE | Pain + camembert | Jus d'orange |
| | Vendredi 18 NOVEMBRE | Mousse caramel beurre salé | Biscuit sec |
| S 47 | Lundi 21 NOVEMBRE | Clémentine | Beignet aux pommes |
| | Mardi 22 NOVEMBRE | Pain + fromage | Kiwi |
| | Mercredi 23 NOVEMBRE | Ile flottante | Barre marbrée |
| | Jeudi 24 NOVEMBRE | Grande Mauricette gratinée du MOF | Flan nappé caramel |
| | Vendredi 25 NOVEMBRE | Fromage frais sur lit de fruit | Biscuit ourson |

