



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05	<i>Salade composée</i> (Verte, œuf, maïs, tomate cerise)			NOUVEL AN CHINOIS	
	<i>Filet de colin</i> Sauce citronnée	<i>Bœuf provençale</i>	<i>Côte de porc</i> Sauce charcutière	<i>Salade méli-mélo</i> aux 5 légumes	<i>Potage de légumes ou crudités</i>
	<i>Julienne de légumes</i> au brocolis	<i>Purée de patate douce</i>	<i>Brisure de chou-fleur</i>	<i>Nem végétarien</i> Sauce aigre douce	<i>Aiguillette de volaille</i> Sauce forestière
	<i>Yaourt de la ferme</i>	<i>Tomme</i>	<i>Fromage frais aux fruits</i>	<i>Riz aux petits légumes</i>	<i>Duo de haricots verts</i>
		<i>Salade de fruits</i>		<i>Fromage à pate molle</i> <i>Beignet d'ananas</i>	<i>Yaourt arôme</i>
Menu végétarien	<i>Fingers aux trois graines</i> 30	<i>Escalope végétale soja et blé</i> 31	<i>Tomate farcie végétale</i> 1	<i>Idem menu standard</i> 2	<i>Aiguillette végétale de blé et emmental</i> 3
Semaine 06	<i>Salade de concombres</i>				
	<i>Crousti fromage</i> Sauce ketchup	<i>Coquillettes</i> à la bolognaise	<i>Sauté de veau marengo</i>	<i>Salade de taboulé</i> à la menthe	<i>Salade coleslaw</i>
	<i>Gratin dauphinois</i>	<i>Gruyère râpé</i> <i>Orange</i>	<i>Trio de légumes</i> (Brocolis, chou-fleur, carottes) <i>Camembert</i> <i>Crêpe sucrée</i>	<i>Emincé de porc</i> <i>Tomate basilic</i>	<i>Poisson à la provençale</i>
	<i>Compote de fruit</i>			<i>Carottes à la crème persillée</i>	<i>Riz et épinards</i>
				<i>Glace</i>	<i>Crème dessert chocolat</i>
Menu végétarien	<i>Idem menu standard</i> 6	<i>Egrainé végétal de soja</i> 7	<i>Galette de lentille verte betteraves et cèpes</i> 8	<i>Boulettes végétales</i> 9	<i>Risotto aux petits pois et œuf dur</i> 10
Semaine 07 Vacances d'hiver					
	<i>Escalope de dinde viennoise</i>	<i>Macédoine mayonnaise</i>	<i>Pizza au fromage</i>		MENU DU CHEF
	<i>Poêlée hivernale</i> (haricots verts, jaunes, carottes, carottes jaunes)	<i>Tortillas</i> (Pdt, poivron et tomate)	<i>Filet de poisson</i> Sauce Nantua	<i>Bœuf bourguignon</i>	
	<i>Petit suisse fruité</i> <i>Mandarine</i>	<i>Crispy cube aux herbes</i>	<i>Gratin de brocolis / purée</i>	<i>Gnocchi sur lit de tomate</i>	
		<i>Île flottante</i>	<i>Ananas au sirop</i>	<i>Fromage</i> <i>Kiwi</i>	
			<i>Produit laitier</i>		
Menu végétarien	<i>Palet végétarien montagnard</i> 13	<i>Idem menu standard</i> 14	<i>Gratin de brocolis / purée et œuf dur</i> 15	<i>Grillardin végétal Italien</i> 16	<i>MENU DU CHEF</i> 17
Semaine 08 Vacances d'hiver					
	<i>Carré de porc</i> Sauce chasseur	<i>Blanquette de dinde</i>	<i>Crème de potiron ou crudités</i>	<i>Salade d'endive à la crème</i>	<i>Salade de céleri / carottes</i>
	<i>Chou vert / pomme vapeur</i>	<i>Petits pois / carottes</i>	<i>Tortellinis au fromage</i>	<i>Poisson pané / citron</i>	<i>Paleron de bœuf</i>
	<i>Carré de l'Est</i> <i>Fruit</i>	<i>Yaourt BIO aux fruits</i> <i>Beignet de carnaval</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Purée nature</i>	<i>Légumes pot-au-feu</i>
			<i>Clémentine</i>	<i>Flan nappé caramel</i>	<i>Glace</i>
Menu végétarien	<i>Nuggets de pois chiche</i> 20	<i>Omelette nature sauce tomate</i> 21	<i>Idem menu standard</i> 22	<i>Croc tofu fromage</i> 23	<i>Galette de pois chiche au poivron et cumin</i> 24
<i>Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.</i>	Produit Agriculture bio 1	Produit IGP 3	Produit AOP 5	Fruit et légumes d'Alsace 7	Produits locaux 9
<i>Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)</i>	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 05

DU 30 JANVIER AU 03 FEVRIER 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade composée

*Carottes râpées
persillées*

*Salade méli-mélo
aux 5 légumes*

*Potage de légumes
ou crudités*

PLAT PRINCIPAL

*Filet de colin
sauce citronnée*

*Bœuf à la
provençale*

*Côte de porc sauce
charcutière*

*Nem végétarien
sauce aigre douce*

*Aiguillette de
volaille sauce
forestière*

ACCOMPAGNEMENT

*Julienne de
légumes au brocolis*

*Purée de patate
douce*

*Brisure de chou-
fleur*

*Riz aux petits
légumes*

*Duo de haricots
verts*

PRODUIT LAITIER

Tomme

*Fromage à pâte
molle*

Yaourt arôme

DESSERT

Yaourt de la ferme

Salade de fruits

*Fromage frais aux
fruits*

Beignet d'ananas

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Fingers aux trois
graines*

*Escalope végétale
soja et blé*

*Tomate farcie
végétale*

*Idem menu
standard*

*Aiguillette végétale
de blé et emmental*

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 06

DU 06 AU 10 FEVRIER 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de concombres			Salade de taboulé	Salade coleslaw
PLAT PRINCIPAL	Crousti fromage sauce ketchup	Coquillettes	Sauté de veau Marengo	Emincé de porc tomate basilic	Poisson à la provençale
ACCOMPAGNEMENT	Gratin dauphinois	Bolognaise	Trio de légumes	Carottes à la crème persillées	Riz et épinards
PRODUIT LAITIER		Gruyère râpée	Camembert		
DESSERT	Compote de fruit	Orange	Crêpe sucrée	Glace	Crème dessert chocolat
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem menu standard	Egrainé végétal de soja	Galette de lentille verte betteraves et cèpes	Boulettes végétales	Risotto aux petits pois et œuf dur