

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 13	Salade bulgare Jambon grillé sauce aigre-douce Printanière de légumes (haricots, carottes, petits pois, pommes de terre) Flan pâtissier	Dos de colin sauce crustacés Coquillettes au beurre Tomme noire des Pyrénées Pêche au sirop	Salade de céleri rémoulade Raviole de la ferme sauce crème Salade verte Mousse au chocolat	Salade comtoise (verte et comté) Quenelle de semoule sauce Italienne Riz pilaf Ananas	Pilon de poulet au curry Purée de potirons Yaourt nature sucré Pomme Golden BIO
Menu végétarien	Galette de quinoa à la provençale 27	Falafels à la menthe 28	Gratin de pâtes au fromage et œuf dur 29	Idem menu standard 30	Galette de lentilles vertes betteraves et cèpes 31
Semaine 14	Salade paysanne (verte, croûtons) Emincé de dinde sauce aux champignons Duo de chou-fleur / brocolis Yaourt de la ferme	JOURNEE ITALIENNE Salade de tomates persillées Pâtes A la bolognaise Gruyère râpé Glace bâtonnet chocolat ou autre dessert	Salade du Sud (poivrons, oignons, maïs, tomate cerise) Blanquette de la mer Blé aux petits légumes Ile gourmande	JOURNEE VERTE Salade de concombres à la ciboulette Œuf dur Purée d'épinards Fromage aux fines herbes Surprise de Pâques (pour les enfants) et kiwi	FERIE : VENDREDI SAINT
Menu végétarien	Gratin de chou-fleur / brocolis au fromage et œuf dur 3	Bolognaise végétarienne 4	Omelette nature 5	Idem menu standard 6	
Semaine 15	FERIE : LUNDI DE PAQUES	Steak haché de bœuf sauce ketchup Crispy cubes aux herbes Vache qui rit Compote de fruit	Mini samoussas aux légumes Tomate farcie végétarienne Sauce tomate Semoule de blé Panacotta au caramel	Polpette de veau sauce forestière Julienne de légumes (carottes, courgettes, brocolis) Fromage Banane	Salade de blé au thon Filet de hoki Sauce fish Carottes à la crème Glace de la ferme
Menu végétarien		Steak de soja 11	Idem menu standard 12	Palet de chèvre pané 13	Océan stick 14
Semaine 16	MENU DU CHEF Dessert varié	Macédoine de légumes Steak végétarien Pâtes à la tomate et basilic Chou à la crème	Hachis parmentier maison / purée de pommes de terre Salade verte Camembert Compote de fruit	Escalope de dinde sauce suprême Trio de légumes (carottes, chou-fleur, brocolis) Petit suisse fruité Kiwi	Bœuf provençale Riz aux petits légumes Fromage blanc sucré Salade de fruits exotique
Menu végétarien	MENU DU CHEF 17	Idem menu standard 18	Tortellinis tricolores au fromage et salade verte 19	Escalope végétale soja / blé 20	Risotto aux petits pois, champignons et œuf dur 21
Menus susceptible 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 M O F "Le Petit Écolier" (20)	Produit Label Rouge 2	Haute Valeur Environnementaire 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 13

DU 27 AU 31 MARS 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade bulgare

*Salade de céleri
rémoulade*

*Salade comtoise
(verte et comté)*

PLAT PRINCIPAL

*Jambon grillé
sauce aigre-douce*

*Dos de colin
sauce crustacés*

*Raviole de la ferme
sauce crème*

*Quenelle de
semoule
sauce Italienne*

*Pilon de poulet au
curry*

ACCOMPAGNEMENT

*Printanière de
légumes*

*Coquillettes au
beurre*

Salade verte

Riz pilaf

Purée de potirons

PRODUIT LAITIER

*Tomme noire des
Pyrénées*

Yaourt nature sucré

DESSERT

Flan pâtissier

Pêche au sirop

*Mousse au
chocolat*

Ananas

Pomme Golden BIO

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Galette de quinoa à
la provençale*

Falafels à la menthe

*Gratin de pâtes au
fromage et œuf dur*

*Idem menu
standard*

*Galette de lentilles
vertes betteraves et
cèpes*

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 14

DU 03 AU 07 AVRIL 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade paysanne
(verte, croûtons)

Salade de tomates
persillées

Salade du Sud

Salade de
concombres à la
ciboulette

FERIE :

PLAT PRINCIPAL

Emincé de dinde
sauce aux
champignons

Pâtes

Blanquette de la
mer

Œuf dur

ACCOMPAGNEMENT

Duo de chou-fleur /
brocolis

A la bolognaise

Blé aux petits
légumes

Purée d'épinards

VENDREDI

PRODUIT LAITIER

Gruyère râpé

Fromage aux fines
herbes

DESSERT

Yaourt de la ferme

Glace bâtonnet
chocolat ou autre
dessert

Ile gourmande

Surprise de Pâques
(pour les enfants) et
kiwi

SAINT

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Gratin de chou-fleur
/ brocolis au
fromage et œuf dur

Bolognaise
végétarienne

Omelette nature

Idem menu
standard

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 15

DU 10 AU 14 AVRIL 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Mini samoussas aux légumes

Salade de blé au thon

FERIE :

*Steak haché de bœuf
sauce ketchup*

*Tomate farcie végétarienne
Sauce tomate*

*Polpette de veau
sauce forestière*

*Filet de hoki
Sauce fish*

PLAT PRINCIPAL

ACCOMPAGNEMENT

LUNDI

Crispy cubes aux herbes

Semoule de blé

Julienne de légumes

Carottes à la crème

PRODUIT LAITIER

DE

Vache qui rit

Fromage

DESSERT

PAQUES

Compote de fruit

Panacotta au caramel

Banane

Glace de la ferme

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

Steak de soja

Idem menu standard

Palet de chèvre pané

Océan stick



GOUTERS DU MOIS D'AVRIL 2023

S 13	Lundi 27 MARS	Pain aux raisins	Pomme
	Mardi 28 MARS	Yaourt arôme	Beignet aux pommes
	Mercredi 29 MARS	Banane	Madeleine
	Jeudi 30 MARS	Pain + vache qui rit	Compote de fruit
	Vendredi 31 MARS	Grande Mauricette gratinée du MOF	Jus de pomme BIO
S 14	Lundi 03 AVRIL	Fromage blanc sucré en vrac	Ourson au chocolat
	Mardi 04 AVRIL	Pain + chocolat	Jus de pomme
	Mercredi 05 AVRIL	Ananas	Barre bretonne
	Jeudi 06 AVRIL	Flan nappé caramel	Biscuit sec
	Vendredi 07 AVRIL	 FERIE : VENDREDI SAINT 	
S 15	Lundi 10 AVRIL	 FERIE : LUNDI DE PAQUES 	
	Mardi 11 AVRIL	Crème dessert vanille	Brioche tranchée
	Mercredi 12 AVRIL	Pain + confiture	Jus de pomme / poire artisanal
	Jeudi 13 AVRIL	Yaourt mixé fraise	Choco REM
	Vendredi 14 AVRIL	Pomme	Briquette de lait
S 16	Lundi 17 AVRIL	Compote de fruit	Pain d'épice
	Mardi 18 AVRIL	Ananas	Crêpe au chocolat
	Mercredi 19 AVRIL	Perle de lait vanille	Mini roulé choco – noisette
	Jeudi 20 AVRIL	Pain + fromage	Jus de fruit
	Vendredi 21 AVRIL	Yaourt nature sucré	Brownie