



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 21</b>	Céleri rémoulade		Radis à croquer / beurre		
	Tempura de colin Sauce fish	Bœuf provençale	Blanquette de veau	Quenelle de semoule Sauce tomate paprika	Raviole BIO
	Printanière de légumes	Macaronis au beurre	Carottes à la crème	Légumes tajine	Salade verte
	Yaourt de la ferme	Petit suisse fruité Compote de pomme à la vanille	Chou vanille	Fromage à la coupe Melon	Camembert BIO Banane
Menu végétarien	Mini galette pois chiche, patate douce et carottes	Gratin de pâtes et œuf dur	Carré de seitan légumes et tomates confites	Idem menu standard	Steak de soja
<b>Semaine 22</b>					
	<b>FERIE LUNDI</b>	Salade bulgare	Hachis parmentier maison Purée de pommes de terre	Salade de carottes à l'orientale	Emincé de bœuf A la tomate
	<b>DE PENTECÔTE</b>	Lasagne aux légumes	Salade verte Petit suisse aromatisé	Cuisse de poulet Sauce chasseur chou-fleur fleurette persillé	Blé aux poivrons Tomme blanche
		Crème dessert vanille	Fraise	Glace bâtonnet choco ou autre dessert	Fruit de saison
Menu végétarien		Idem menu standard	Pizza au fromage / salade verte	Primeur veggi tomate mozzarella	Gratin de chou-fleur fromage et œuf dur
<b>Semaine 23</b>				<b>MENU CALIFORNIA BEACH</b>	
	Filet de poisson Sauce normande	Macédoine de légumes	<b>MENU DU CHEF</b>	Salade coleslaw	Salade de tomate persillée
	Petits pois / carottes	Crousti fromage Sauce ketchup		Nuggets de poulet Sauce barbecue	Boulette d'agneau Sauce curry
	Fromage à la coupe Salade de fruits	Purée de brocolis Yaourt aromatisé		Smoked potatoes Petit suisse sucré Muffin aux pépites chocolat	Bâtonnière de légumes Glace de la ferme ou autre dessert
Menu végétarien	Océan stick	Idem menu standard	MENU DU CHEF	Nuggets de blé	Omelette nature
<b>Semaine 24</b>		<b>MENU FROID</b>			
	Salade paysanne (verte, croûtons)	Jambon blanc	Polpette de veau Sauce forestière	Pâtes	Œuf vinaigrette
	Tortellinis tricolores au fromage	Salade de pâtes Yaourt à boire	Duo chou-fleur / brocolis Bûche du pilat	A la bolognaise Gruyère râpé Nectarine	Blanquette de la mer Julienne de légumes Fromage blanc sur coulis de fruit rouge
	Abricot	Gaufre	Glace à l'eau ou autre dessert		
Menu végétarien	Idem menu standard	Œuf mayonnaise	Palet de chèvre pané	Bolognaise végétarienne	Boulette de lentille verte, carotte, oignon
Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne [www.cuisinepdb.fr](http://www.cuisinepdb.fr)

# MENUS 4 COMPOSANTS

**SEMAINE 21**

**DU 22 AU 26 MAI 2023**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**ENTRÉE**

*Céleri rémoulade*

*Radis à croquer /  
beurre*

**PLAT PRINCIPAL**

*Tempura de colin*

*Bœuf provençale*

*Blanquette de veau*

*Quenelle de  
semoule*

*Raviole BIO*

**ACCOMPAGNEMENT**

*Printanière de  
légumes*

*Macaronis au  
beurre*

*Carottes à la crème*

*Légumes tajine*

*Salade verte*

**PRODUIT LAITIÉ**

*Petit suisse fruité*

*Fromage à la  
coupe*

*Camembert BIO*

**DESSERT**

*Yaourt de la ferme*

*Compote de  
pomme à la vanille*

*Chou vanille*

*Melon*

*Banane*

**REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)**

*Mini galette pois  
chiche, patate  
douce et carottes*

*Gratin de pâtes et  
œuf dur*

*Carré de seitan  
légumes et tomates  
confites*

*Idem menu  
standard*

*Steak de soja*

# MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 22

DU 29 MAI AU 02 JUIN 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade bulgare

Salade de carottes  
à l'orientale

FERIE

PLAT PRINCIPAL

Lasagne aux  
légumes

Hachis parmentier  
maison

Cuisse de poulet

Emincé de bœuf

ACCOMPAGNEMENT

LUNDI

Purée de pommes  
de terre

chou-fleur fleurette  
persillé

Blé aux poivrons

PRODUIT LAITIER

DE

Petit suisse  
aromatisé

Tomme blanche

DESSERT

PENTECÔTE

Crème dessert  
vanille

Fraise

Glace bâtonnet  
choco  
ou autre dessert

Fruit de saison

REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)

Idem menu  
standard

Pizza au fromage /  
salade verte

Primeur veggi  
tomate mozzarella

Gratin de chou-fleur  
fromage et œuf dur

# MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 23

DU 05 AU 09 JUIN 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Macédoine de légumes

Salade coleslaw

Salade de tomate persillée

PLAT PRINCIPAL

Filet de poisson

Crousti fromage

Nuggets de poulet

Boulette d'agneau

ACCOMPAGNEMENT

Petits pois / carottes

Purée de brocolis

Smoked potatoes

Bâtonnière de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage à la coupe

Petit suisse sucré

DESSERT

Salade de fruits

Yaourt aromatisé

Muffin aux pépites chocolat

Glace de la ferme ou autre dessert

REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)

Océan stick

Idem menu standard

Nuggets de blé

Omelette nature

MENU

DU

CHEF

# MENUS 4 COMPOSANTS

**SEMAINE 24**

**DU 12 AU 16 JUIN 2023**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**ENTRÉE**

*Salade paysanne*

*Œuf vinaigrette*

**PLAT PRINCIPAL**

*Tortellinis tricolores  
au fromage*

*Jambon blanc*

*Polpette de veau*

*Pâtes*

*Blanquette de la  
mer*

**ACCOMPAGNEMENT**

*Salade de pâtes*

*Duo chou-fleur /  
brocolis*

*A la bolognaise*

*Julienne de  
légumes*

**PRODUIT LAITIER**

*Yaourt à boire*

*Bûche du Pilat*

*Gruyère râpé*

**DESSERT**

*Abricot*

*Gaufre*

*Glace à l'eau  
ou autre dessert*

*Nectarine*

*Fromage blanc sur  
coulis de fruit rouge*

**REPAS VÉGÉTARIEN  
(Plat principal)**

*Idem menu  
standard*

*Œuf mayonnaise*

*Palet de chèvre  
pané*

*Bolognaise  
végétarienne*

*Boulette de lentille  
verte,  
carotte, oignon*