



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 21	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
Semaine 22					
	FERIE LUNDI	Salade bulgare	Hachis parmentier maison Purée de pommes de terre	Salade de carottes à l'orientale	Emincé de bœuf A la tomate
	DE PENTECÔTE	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
Semaine 23				MENU CALIFORNIA BEACH	
	Filet de poisson Sauce normande	Macédoine de légumes	MENU DU CHEF	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
Semaine 24		MENU FROID			
	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
	Abricot	Gaufre	Glace à l'eau ou autre dessert		Fromage blanc sur coulis de fruit rouge
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

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

PLAT PRINCIPAL

FERIE

Hachis parmentier
maison

Cuisse de poulet

Emincé de bœuf

ACCOMPAGNEMENT

Lasagne aux
légumes

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

MENU

Nuggets de poulet

Boulette d'agneau

ACCOMPAGNEMENT

Petits pois / carottes

Purée de brocolis

DU

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

CHEF

Nuggets de blé

Omelette nature

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*