

# MENUS 5 Composants - Mars 2022

Validé le 09/02/2022 CI		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 10</b>		<b>Carpaccio de concombres</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Crudités</b>	<b>Salade betteraves et maïs</b>	<b>MENU A THEME "ALSACE"</b> <b>Choucroute et pommes vapeur</b> <b>Saucisse de Strasbourg (et fumé primaires &amp; adultes)</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Tarte aux pommes</b>
		<b>Blanquette de poisson Sauce Safranée</b>	<b>Rôti de porc Sauce charcutière</b>	<b>Blanquette de veau</b>	<b>Aiguillette de volaille à la Forestière</b>	
		<b>Carottes à la crème persillée</b>	<b>Pennes à l'huile d'olive</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Purée de pommes de Terre de Brocolis</b>	
		<b>Carré de l'est</b>	<b>Fromage</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Fromage frais</b>	
		<b>Chou à la crème</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crème vanille</b>	<b>Salade de fruit du verger</b>	
<b>Menu végétarien</b>	<b>Palet montagnard</b>	<b>Pennes à la tomate et œuf dur</b>	<b>Riz aux champignons et petits pois</b>	<b>Parmentier de légumes</b>	<b>Saucisse végétarienne cuite fumée</b>	
<b>Semaine 11</b>		<b>Carottes râpées</b>	<b>Pâté de campagne ou crudités</b>	<b>Crudités</b>	<b>Concombres ciboulette</b>	<b>Potage de légumes</b>
		<b>Boulette de bœuf à l'italienne</b>	<b>Emincé de volaille à la Moutarde</b>	<b>Bœuf aux petits oignons</b>	<b>Cuisse de poulet</b>	<b>Filet de poisson sauce à l'oseille</b>
		<b>Haricots verts et riz</b>	<b>Lentilles</b>	<b>Poêlée campagnarde</b>	<b>Purée crécy</b>	<b>Riz créole</b>
		<b>Fromage aux fines Herbes</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fromage</b>	<b>Tomme Noire</b>	<b>Fromage</b>
		<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Orange</b>	<b>Ananas</b>	<b>Yaourt arôme</b>	<b>Compote de pommes</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Boulettes végétales à la tomate</b>	<b>Poêlée de lentilles aux légumes</b>	<b>Steak de soja</b>	<b>Omelette aux champignons</b>	<b>Riz aux petits légumes</b>	
<b>Semaine 12</b>		<b>Salade de pommes de terre</b>	<b>Crudités</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>LE MENU DES ENFANTS DU PERISCOLAIRE DE PHALSBOURG</b>	<b>Salade verte</b>
		<b>Jambon Sauce chasseur</b>	<b>Bœuf à la provençale</b>	<b>Colin Sauce Crustacé</b>		<b>Nuggets poulet/ketchup</b>
		<b>Brisure de chou-fleur</b>	<b>Crispy cubes aux herbes</b>	<b>Petits pois à l'étuvée</b>		<b>Purée nature</b>
		<b>Tomme</b>	<b>Fromage emballé</b>	<b>Fromage fines herbes</b>		<b>Brie</b>
		<b>Fruit de saison</b>	<b>Banane</b>	<b>Eclair</b>		<b>Yaourt nature sucré</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Gratin de chou-fleur au fromage</b>	<b>Boullgour lentilles vertes</b>	<b>Risotto de riz aux petits pois</b>	<b>Tomate farcie végétarienne</b>	<b>Nuggets de soja</b>	
<b>Semaine 13</b>		<b>Salade bulgare</b>	<b>Salade verte œuf vinaigrette</b>	<b>Salade printanière</b>	<b>Macédoine vinaigrette</b>	<b>Salade de tomates</b>
		<b>Pané fromager</b>	<b>Pâtes à la bolognaise</b>	<b>Blanc de dinde au fromage et tomates cerise</b>	<b>Colin Sauce Citron</b>	<b>Goulash de bœuf à la Hongroise</b>
		<b>Gratin dauphinois</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>Poêlée forestière</b>	<b>Pommes rôties au four</b>	<b>Riz aux 3 poivrons</b>
		<b>Fromage frais</b>	<b>Gruyère râpé</b>	<b>Reblochon</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
		<b>Chou vanille</b>	<b>Compote de fruits</b>	<b>Tarte au chocolat</b>	<b>Yaourt de la ferme</b>	<b>Glace</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Idem menu standard</b>	<b>Coquillettes napolitaine</b>	<b>Omelette nature</b>	<b>Boulettes pois chiche</b>	<b>Riz cantonnais végétarien</b>	
<b>Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.</b>	<b>Produit Agriculture bio</b>	<b>Produit IGP</b>	<b>Produit AOP</b>	<b>Fruit et légumes d'Alsace</b>	<b>Produits locaux</b>	
<b>Pain du boulanger MOF (20)</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Entrepreneurs Engagés</b>	<b>Produit qualité Moselle</b>	<b>Pêche durable</b>	