



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