

Validé le 10/02/2023 CL



MENUS 5 Composants - MARS 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09	Concombres ciboulette	Macédoine mayonnaise	Salade de mâche / noix	Pâté de campagne / cornichons ou crudités	Salade de carottes persillées
	Filet de colin Sauce oseille	Bœuf Stroganoff	Rôti de porc Sauce chasseur	Aiguillettes de volaille Sauce suprême	Tartiflette végétarienne
	Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes	Tagliatelles au beurre	Choux de Bruxelles / pommes vapeur	Poêlée aux brocolis et champignons cuits	Salade verte
	Brie	Fromage à pâte ferme	Petit Louis	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature sucré BIO
	Eclair vanille	Mandarine	Ile gourmande	Mousse au citron	Pomme
Menu végétarien	Crousty végétal	Tagliatelles à la Napolitaine et œuf dur	Galette de quinoa à la provençale	Aiguillettes de blé panée	Idem menu standard
Semaine 10	Taboulé à l'oriental	Choux blanc aux œufs	Crème de potiron	Salade de betteraves au maïs	Salade verte / dés d'emmental
	Lasagnes végétariennes Sauce tomate	Emincé de dinde à la crème	Sauté de veau Marengo	Jambon grillé Sauce aigre-douce	Filet de lieu Sauce ciboulette
	Salade composée (verte, tomate, maïs)	Crispy cubes aux herbes	Haricots verts / pommes de terre	Carottes à la crème persillées	Blé à la tomate
	Fromage frais	Petit suisse BIO	Fromage	Carré de l'Est	Carré frais
	Choux parfum vanille	Fruit au sirop	Banane	Yaourt de la ferme	Mousse au chocolat
Menu végétarien	Idem menu standard	Pépîte fromage emmental	Galette de lentilles verte betteraves et cèpes	Primeur veggi tomate mozzarella	Quenelle de semoule
Semaine 11	Salade coleslaw	JOURNEE ESPAGNOLE	MENU DU CHEF	Carpaccio de concombres	Carottes râpées aux raisins
	Polpette de veau Sauce sicilienne	Salade du soleil (verte, olive, poivrons, tomate cerise, œuf lamelles)		Emincé de porc Sauce charcutière	Bolognaise végétale
	Purée nature	Paëlla au poulet et fruits de mer		Petits pois / carottes	Spaghettis
	Camembert de Normandie	Riz safrané		Saint Paulin	Fromage
	Clémentine	Tomme Catalane Glace		Liégeois chocolat	Compote de fruit
Menu végétarien	Boulettes de légumes	Risotto parmesan et champignons	Grillardin végétal	Carré de seitan légumes et tomates confites	Idem menu standard
Semaine 12	Salade printanière (verte, petits pois, maïs, œuf, oignon, tomate)	Salade comtoise (verte, comté)	Riz Niçois (riz, œuf, maïs, thon, tomate)	Potage Dubarry	Salade de lentilles vinaigrette
	Poisson meunière Sauce fish	Couscous végétarien (falafel BIO de la ferme et pois chiche)	Blanquette de volaille aux oignons	Escalope de dinde viennoise	Emincé de bœuf Sauce paprika
	Gratin dauphinois	Semoule et légumes couscous	Duo chou-fleur / brocolis	Trio de légumes	Duo de haricots
	Rouy	Petit suisse fruité	Buche du Pilat	Brie	Fromage blanc
	Yaourt arôme	Kiwi	Flan pâtissier	Flan nappé caramel	Compote de fruit
Menu végétarien	Cordon végétal	Idem menu standard	Gratin de chou-fleur / brocolis et œuf dur	Mini galette pois chiche patate douce et carotte	Omelette nature
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 MOF "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