

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

MENUS 5 Composants - JUILLET 2024

Semaine 28	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Salade de concombres à la ciboulette 1	Salade comtoise (verte et comté)	Salade de betteraves 9	Salade andalouse (tomate, oignons, poivrons trois couleurs)	Tomate à croquer	
	Chipolata	Fleuron aux fruits de mer 10	Goulash de bœuf à la hongroise 1	Lasagne aux légumes	Rôti de dinde	
	Semoule / ratatouille	Riz	Blé aux carottes	Fromage à la coupe 1	Macédoine de légumes / taboulé 1	
	Saint Paulin	Carré de l'Est	Petit suisse fruité	Glace en pot	Yaourt à boire	
Yaourt de la ferme 9	Melon 1	Nectarine		Tarte abricots / amandes		
Menu végétarien	Petite veggi aux fines herbes 8	Fleuron quenelle et champignons 9	Galette de lentilles vertes 10	Idem menu standard 11	Salade d'œuf dur 12	
Semaine 29	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Lentilles du capitalne	Crêpe au fromage	Salade de tomate persillée	Salade de carottes 1	Coleslaw	
	Steak haché de bœuf Sauce moutarde	Omelette nature sur lit de tomate 1	Filet de sole tropicale Sauce citron 10	Polpette d'agneau Sauce forestière	Chili con carne au bœuf	
	Duo de haricots 1	Purée nature / broccolis	Coquillettes / carottes fondantes	Pommes wedge / brisure de chou-fleur	Haricots rouges / riz 1	
	Kiri	Babybel	Brie 1	Fromage emballé	Cheddar 5	
Crème vanille	Compote de fruit	Fromage blanc sucré 9	Abricots	Sunday vanille / caramel		
Menu végétarien	Galette végétale 15	Idem menu standard 16	Soufflé semoule nature BIO 17	Gratin de chou-fleur et œuf dur 18	Chili végétarien 19	
Semaine 30	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Salade de concombres à la bulgare	MENU AFRICAIN		MENU DU CHEF	Salade verte / maïs	
	Crousti fromage / ketchup	Salade d'avocat	Salade de tomate au basilic		Pennes	
	Carottes à la crème persillées 1	Emlncé de poulet Sauce arachide	Boulette de bœuf à la milanaise		A la carbonara de dinde	
	St Nectalre 5	Semoule	Ebly aux courgettes et poivrons		Gruyère râpé 1	
Flan caramel	Délice de chèvre	Fromage à la coupe 1	Nectarine			
Menu végétarien	Idem menu standard 22	Tomate farcie végétale 23	Boulette végétale petits pois menthe 24	MENU DU CHEF 25	Pennes carbonara végétale et champignons 26	
Semaine 31	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Chiffonnade de salade 1	REPAS FROID			MENU ASIE	
	Cordon bleu / citron	Melon	Pizza au fromage		Salade tomate / maïs 1	Samoussa aux légumes
	Petits pois carottes à la paysanne	Knack 9	Collin meunlière aux herbes 10		Veau aux herbes de Chris & Schengole	Sauté de porc Au curry et lait de coco
	Bûche du Pilat 5	Salade de pommes de terre	Poêlée méridionale		Poêlée de lentilles cuisinée aux légumes	légumes
Yaourt nature sucré 9	Camembert 1	Yaourt à boire	Rouy	Fromage		
Veggi façon cordon bleu 29	Crème glacée	Pêche 1	Eclair chocolat	Belnet à l'ananas		
Menu végétarien	Veggi façon cordon bleu 29	Salade de taboulé 30	Falafel de pois chiche 31	Aiguillette de blé 1	Boulette panée de blé cuite façon Thai 2	
Pain bio du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20)* 2	Produit Agriculture bio 1	Produit IGP 3	Produit AOP 5	Fruit et légumes d'Alsace 7	Produits locaux 9	
	Produit Label Rouge 2	Haute Valeur Environnementale 4	Entrepreneurs Engagés 6	Produit qualité Moselle 8	Pêche durable 10	

Les aliments proposés peuvent être remplacés suite à des soucis d'approvisionnements - Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinpdb.fr