

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 - Novembre 2024

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 44 VACANCES DE LA TOUSSAINT	Salade de lentilles Emincé de dinde aux marrons Pommes vapeur / brisure de chou-fleur Edam Chou à la crème	Crêpe au fromage MENU DU CHEF Produit laitier Salade de fruits maison	Velouté de 3 légumes ou crudités Sauté de porc Sauce chasseur Pâtes et haricots verts Fromage à la coupe Crème dessert chocolat	MENU HALLOWEN Salade de carottes à l'orange Bœuf bourguignon Purée de potimarron Mimolette Mandarine	FERIE TOUSSAINT	
	Menu végétarien	Picoussel 28	MENU DU CHEF 29	Œuf dur 30	Carré de seitan aux légumes fondant, tomate 31	
	Semaine 45	Salade coleslaw Steak haché de bœuf Sauce ketchup Potatoes et poêlée de légumes Yaourt nature sucré Pommes	Maïs / œuf Boulette d'agneau Tajine de légumes et semoule Bûche du pilat Glace en pot ou autre dessert	Salade de mâche Porc à la dijonnaise Purée de pommes de terre / choux rouge Vache qui rit Yaourt de Léa	JOURNÉE SAVOYARDE Soupe montagnarde ou crudités Tartiflette végétarienne Petit suisse fruité Tarte aux abricots	Haricots verts vinaigrette Hoki à la provençale Blé aux 3 poivrons Saint Paulin Clémentine
		Menu végétarien	Galette végétarienne 4	Falafel à la menthe 5	Yummy Texas 6	Idem menu standard 7
Semaine 46		FERIE ARMISTICE 11 NOVEMBRE ARMISTICE 1914 - 1918	Carpaccio de concombres au fromage blanc Crousti fromage Crispy cubes aux herbes Yaourt nature sucré Compote de fruits	MENU SURPRISE DU CHEF	Potage Dubarry ou crudités Aiguillette de volaille Sauce suprême Lentilles / bâtonnet de carottes Camembert Banane	Macédoine de légumes Blanquette de la mer Pommes vapeur / épinards Fromage à la coupe Danette double saveur
		Menu végétarien	Idem menu standard 11	Idem menu standard 12	MENU SURPRISE DU CHEF 13	Aiguillette de blé 14
	Semaine 47	Salade de taboulé à la menthe Escalope de dinde milanaise / citron Trio de légumes Tomme blanche Mousse chocolat au lait	Choux mimosa Saucisse de porc Purée ail des ours Ortolan BIO Ananas	Salade d'endives à la crème Quenelle de semoule Sauce béchamel aux poireaux Riz Yaourt arôme Compote pomme à la vanille	Salade de betteraves persillées Raviole à la viande de la ferme Salade verte Brie Câlin nature sur lit de fruits	Velouté de butternut ou crudités Bœuf à la provençale Pâtes au beurre Mini Babybel Flan pâtissier
		Menu végétarien	Grillardin végétal italien 18	Petite veggi aux fines herbes 19	Idem menu standard 20	Raviole aux lentilles de la ferme 21
Baguettes "Label Rouge" (20)		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

Validé le 07 10 24 -CL- 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