

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 - Février 2025

## 5 ième composants

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 06</b>	Falafel  Légumes couscous Semoule à l'orientale Fromage frais BIO aux fruits Crêpe 	Salade de lentilles du capitaine  Aiguillette de volaille tex-mex Duo de haricots Fromage à la coupe  Flan BIO 	Salade de mâche  Veau marengo Choux vert braisé / Purée nature Chaussée aux moines  Crème dessert chocolat 	JOURNÉE ALSACIENNE Mini stick Choucroute knack  Pommes vapeurs persillées Munster  Salade de fruits du verger 	Potage crécy ou crudités  Hoki à la provençale Riz / brocolis Emmental  Yaourt arôme 
	Menu végétarien	Idem menu standard	Aiguillette de blé	Omelette BIO nature	Saucisse végétarienne
<b>Semaine 07</b> <b>Vacances d'hiver</b>	Salade de concombres au fromage blanc  Gratin de pâtes aux champignons Salade verte Yaourt nature sucré  Pomme d'Alsace 	Salade de céleri / betteraves  Escalope de dinde panée au citron Pommes wedge / brisure de choux-fleurs Saint Paulin BIO  Tarte Normande 	Potage de butternut ou crudités  Paleron de bœuf Légumes pot-au-feu Kiri  Crème caramel 	Choux blanc mimosa  Blanquette de poisson Sauce oseille Pommes vapeurs / épinards Tomme catalane  Ananas 	Pizza au fromage  Polpette de veau Sauce brune Blé à la tomate Ortolan  Compote de fruits 
	Menu végétarien	Idem menu standard	Croc' tofu fromage BIO	Picoussel	Oeuf dur sauce béchamel
<b>Semaine 08</b> <b>Vacances d'hiver</b>	Salade coleslaw  Saucisse Bratwurst au jus Purée de potiron Rouy  Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 	Crème Dubarry ou crudités Nuggets végétal Sauce kebab Lentilles / carottes Fromage portion  Yaourt brassé à la mangue 	<b>Mercredi MENU DE MAMIE</b> Cake salé  Bouchée à la reine Riz multicolore Fromage à la coupe  Salade de fruits maison 	Macédoine de légumes  <b>MENU DU CHEF</b>  Produit laitier  Fruit de saison 	Salade verte au maïs Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Mini Babybel  Beignet chocolat 
	Menu végétarien	Petite veggie aux fines herbes	Idem menu standard	Bouchée quenelles / champignons	MENU DU CHEF
<b>Semaine 09</b>	Salade piémontaise ou salade de pdt  Jambon grillé Sauce charcutière Carottes à la crème persillée Comté AOP  Flan pâtissier 	Salade de céleri / pomme Granny  Curry d'agneau Sauce curry Tajine de légumes / semoule Brie  Crème renversée au caramel 	Betteraves au maïs  Filet de colin Sauce au beurre blanc Potatoes et poêlée de légumes Bûche du Pilat  Yaourt de la ferme de Léa 	Soupe à la tomate et vermicelles ou crudités Aiguillette de blé Sauce aux champignons Purée / petits pois carottes Tomme grise  Banane 	Salade d'hiver (choux blanc, rouge, pommes, noix) Coquillettes A la bolognaise Gruyère râpé  Mandarine 
	Menu végétarien	Galette végétale	Falafel à la menthe	Quenelle de semoule	Idem menu standard
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio  Produit Label Rouge 	Produit IGP  Haute Valeur Environnementale 	Produit AOP  Entrepreneurs Engagés 	Fruit et légumes d'Alsace  Produit qualité Moselle 	Produits locaux  Pêche durable 