

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 - Mars 2025

## 5 ième composants



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 10</b>	<b>Taboulé à la menthe</b>	<b>Mardi MENU CARNAVAL</b> <b>Salade Arlequin</b> (pâtes, tomates, poivrons verts, maïs, olives)	<b>Mercredi</b> <b>Mini samoussa aux légumes</b>	<b>Jeudi</b> <b>Potage poule aux vermicelles ou crudités</b>	<b>Vendredi</b> <b>Carpaccio de concombres au fromage blanc</b> Tomate farcie végétale Sauce tomatée
	<b>Filet de dinde Sauce blanche</b>	<b>Carbonade flamande</b>	<b>Paupiette du pêcheur</b> <b>Sauce Béarnaise</b> <b>Purée nature / choux de Bruxelles</b>	<b>Saucisse à cuire</b>	<b>Riz safrané</b>
	<b>Duo de haricots / flageolets</b>	<b>Poêlée rustique</b>	<b>Fromage à la coupe</b> <b>Glace ou autre dessert</b>	<b>Potée de légumes</b>	<b>Kiri</b>
	<b>Le montagnard des Vosges</b> <b>Crème dessert vanille BIO</b>	<b>Fromage de Troyes ail et fines herbes</b> <b>Bugnes de carnaval</b>	<b>Fromage à la coupe</b> <b>Glace ou autre dessert</b>	<b>Livarot AOP Fleur des prés</b> <b>Banane</b>	<b>Compote de pommes à la vanille</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Picoussel</b>	<b>Emincé de pois aux petits légumes</b>	<b>Galette légumes emmental</b>	<b>Petite veggie aux fines herbes</b>	<b>Idem menu standard</b>
<b>Semaine 11</b>	<b>Salade de lentilles vinaigrette</b>	<b>Mardi</b> <b>Salade de carottes au citron</b>	<b>Mercredi</b> <b>Salade de mâche</b>	<b>Jeudi</b> <b>Salade de maïs persillée</b>	<b>Vendredi</b> <b>Crème de poireaux ou crudités</b>
	<b>Steak haché de bœuf Sauce brune</b>	<b>Noisette de poulet Sauce curry</b>	<b>Sauté de veau marengo</b>	<b>Poisson blanc à la bordelaise</b>	<b>Ravioles épinards de la ferme, sauce béchamel</b>
	<b>Trio de légumes</b>	<b>Pâtes aux légumes du soleil</b>	<b>Crispy cubes / petits pois</b>	<b>Pommes wedges / brisure de chou-fleur</b>	<b>Salade verte</b>
	<b>Saint Paulin</b> <b>Câlin nature sur lit de fruit</b>	<b>Fromage portion</b> <b>Beignet à la pomme</b>	<b>Brie</b> <b>Salade de fruits</b>	<b>Petit suisse fruité</b> <b>Fromage blanc au miel</b>	<b>Ortolan</b> <b>Mandarine</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Galette végétarienne</b>	<b>Pâtes aux légumes/ parmesan et œuf dur</b>	<b>Yummy Texas</b>	<b>Galette de lentilles BIO</b>	<b>Idem menu standard</b>
<b>Semaine 12</b>	<b>Salade de betteraves persillée</b>	<b>Mardi</b> <b>Salade mexicaine</b>	<b>Mercredi</b> <b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>Jeudi</b> <b>Salade printanière (verte, tomate, radis, petits pois)</b>	<b>Vendredi</b> <b>Potage de potiron ou crudités</b>
	<b>Saucisse de porc au jus brun</b>	<b>Dos de colin Sauce dieppoise</b>	<b>Quiche au fromage</b>	<b>Emincé de bœuf au paprika</b>	<b>Kefta d'agneau Sauce tomatée</b>
	<b>Potatoes et poêlée de légumes</b>	<b>Pommes vapeurs / épinards</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Curry de lentilles aux poivrons</b>	<b>Semoule / ratatouille</b>
	<b>Tomme de Cadi</b> <b>Pomme</b>	<b>Fromage à la coupe</b> <b>Chou à la crème</b>	<b>Yaourt nature sucré</b> <b>Ananas</b>	<b>Galet de la Loire</b> <b>Ile gourmande</b>	<b>Mont Cadi</b> <b>Yaourt mixé fraise Bio</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Galette soja blé tomate au basilic</b>	<b>Omelette aux champignons</b>	<b>Idem menu standard</b>	<b>Grillardin végétal italien</b>	<b>Falafel de pois chiche BIO</b>
<b>Semaine 13</b>	<b>Salade de betteraves persillée</b>	<b>Mardi</b> <b>Menu des enfants de HENRIDORFF</b>	<b>Mercredi</b> <b>Salade de pomme de terre</b>	<b>Jeudi</b> <b>Salade verte aux croûtons</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade de tomates</b>
	<b>Saucisse de porc au jus brun</b>	<b>Concombres à la ciboulette</b>	<b>MENU DU CHEF</b>	<b>Chili végétarien</b>	<b>Sauté de bœuf Sauce miel et épices</b>
	<b>Potatoes et poêlée de légumes</b>	<b>Pennes</b>	<b>Produit laitier</b> <b>Compote de fruit</b>	<b>Haricots rouges / riz</b>	<b>Purée crécy</b>
	<b>Tomme de Cadi</b> <b>Pomme</b>	<b>A la carbonara</b> <b>Gruyère râpé</b> <b>Fruits au sirop</b>	<b>Produit laitier</b> <b>Compote de fruit</b>	<b>Camembert BIO</b> <b>Tarte au chocolat</b>	<b>Vache qui rit</b> <b>Banane</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Cordon bleu végétal</b>	<b>Carbonara végétarienne</b>	<b>MENU DU CHEF</b>	<b>Idem menu standard</b>	<b>Crousti fromage</b>
<b>Baguettes "Label Rouge" (20)</b>	<b>Produit Agriculture bio</b>	<b>Produit IGP</b>	<b>Produits AOP</b>	<b>Fruit et légumes d'Alsace</b>	<b>Produits locaux</b>
	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Entrepreneurs Engagés</b>	<b>Produit qualité Moselle</b>	<b>Pêche durable</b>