

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 4 Composants - JUILLET 2024

Semaine 28	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
					REPAS FROID					
	1	Salade comtoise (verte et comté)	9	Salade andalouse (tomate, oignons, poivrons trois couleurs)	Tomate à croquer					
	Chipolata	Fleuron aux fruits de mer	10	Goulash de bœuf à la hongroise	Rôti de dinde					
	Semoule / ratatouille	Riz		Blé aux carottes	Macédoine de légumes / taboulé					
	Saint Paulin			Petit suisse fruité	1					
Yaourt de la ferme	Melon	1	Nectarine	Glace en pot	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					
					MENU AMERICAIN					
	1	Lentilles du capitaine		Salade de tomate persillée	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				
	Duo de haricots	Purée nature / brocolis		Coquillettes / carottes fondantes		Pommes wedge / brisure de chou-fleur				
	Crème vanille	Babybel	1	Fromage emballé	1	Fromage emballé				
	Compote de fruit		Fromage blanc sucré	9	Abricots	Chili con carne au bœuf				
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					
		MENU AFRICAIN								
	1	Salade de concombres à la bulgare		Salade de tomate au basilic	MENU DU CHEF	Pennes				
	Crousti fromage / ketchup	Salade d'avocat	Boulette de bœuf à la milanaise	A la carbonara de dinde						
	Carottes à la crème persillées	Emincé de poulet Sauce arachide	Ebly aux courgettes et poivrons	Gruyère râpé						
	5	Semoule		Nectarine						
Flan caramel	Délice de chèvre	1	Glace bâtonnet							
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					
		REPAS FROID								
	1	Chiffonnade de salade	Melon	Pizza au fromage	1	Salade tomate / maïs				
	Cordon bleu / citron	Knack	9	Collin meunière aux herbes	10	Veau aux herbes de Chris & Schengele				
	Petits pois carottes à la paysanne	Salade de pommes de terre	1	Poêlée méridionale		Poêlée de lentilles cuisinée aux légumes				
	Yaourt nature sucré	Crème glacée		Pêche	1	Eclair chocolat				
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.cuisinedb.fr