

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 1

DU 03 JANVIER 2022 AU VENDREDI 07 JANVIER 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Salade de taboulé</i>	<i>Salade de haricots verts vinaigrette</i>	<i>Salade bulgare</i>	<i>Potage potiron</i>	<i>Chou blanc</i>
PLAT PRINCIPAL	<i>Steak haché bio/ketchup</i>	<i>Nuggets de poulet/sauce gribiche</i>	<i>Quiche provençale</i>	<i>Blanquette de veau</i>	<i>Filet de cabillaud sauce Nantua</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Poêlée campagnarde</i>	<i>Pâtes au beurre</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Carottes à la crème</i>	<i>Ebly pilaf</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Produit laitier</i>	<i>Fromage aux fines herbes</i>	<i>Fromage emballé</i>	<i>Mimolette</i>	<i>Mini Babybel</i>
DESSERT	<i>Compote de fruit</i>	<i>Pomme</i>	<i>Crème caramel</i>	<i>Galette des rois</i>	<i>Clémentine</i>
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Steak végétal tomate basilic</i>	<i>Nuggets soja</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Falafel</i>	<i>Aiguillette végétale de blé et emmental</i>



Validé le 12/12/2021 CI		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 02		Duo de crudités	Salade de riz	Chiffonnade de salade	JOURNEE SAVOYARDE	Menu Végétarien	
		Blanquette de la mer	Émincé de bœuf au paprika	Palette à la diable		Potage de légumes	Œuf vinaigrette
		Pommes vapeur	Bâtonnière de légumes	Poêlée de légumes		Tartiflette	Quenelle de semoule bio nature sauce aurore
		Carré de l'est	Fromage	Petit suisse aromatisé		Salade verte	Coquillettes
		Yaourt aromatisé	Clémentine	Beignet		Glace	Yaourt nature sucré
Menu végétarien	Boulettes pois-chiches	Grillardin végétal	Crêpe aux champignons	Tartiflette sans lardons	Idem menu standard		
Semaine 03		Menu Végétarien					
		Carpaccio de concombre	Salade verte mimosa	Crêpe au fromage	Assortiment de charcuterie	Crudités	
		Couscous végétarien	Fricassée de porc au curry	Goulash de boeuf	Waterzoïe de volaille	Colin sauce safranée	
		Semoule et légumes couscous	Poêlée hivernale	Petits pois carottes	Penne	Duo de haricots	
		Fromage frais	Fromage bûche du pilat	Tomme noire	Yaourt bio	Babybel	
	Chou parfum vanille	Fruits au sirop	Banane	Fruit d'hiver	Crème vanille		
Menu végétarien	Idem menu standard	Crousti fromage	Palet végétarien montagnard	Pennée napolitaine et œuf dur	Riz aux champignons et petits pois		
Semaine 04			Menu Végétarien		Le Menu des Enfants de Rouhling		
		Charcuterie	Salade verte au dès de fromage	Brunoise carotte concombre		Grande mauricette du MOF (1 pour 5)	Potage citrouille
		Bœuf provençale	Oeufs durs sauce tomate	Poisson meunière/citron		Lasagne	Rôti de porc Sauce à l'ancienne
		Chou-fleur et pommes vapeurs	Gratin dauphinois	Purée de poireaux		Salade verte	Lentilles
		Yaourt bio	Fromage	Petit louis		Fromage blanc sur lit de fruits	Tomme blanche
	Clémentine	Fruit	Compote de fruits	Eclair chocolat	Salade de fruits frais		
Menu végétarien	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Idem menu standard	Nugget's soja	Lasagne végétarienne	Poêlée de lentilles aux légumes		
Semaine 05			Nouvel An Chinois				
		Salade de blé fraicheur		Salade chinoise	Taboulé	Potage de légumes	Carottes râpées
		Saucisse de porc façon "curry wurst"		Nem au poulet	Colin sauce blanche	Cuisse de poulet sauce chasseur	Bœuf façon bourguignon
		Purée céleri (pdt)		Nouilles chinoise	Haricots vert	Gratin de pommes de terre	Blé aux légumes
		Tomme		Yaourt nature bio	Brie	Chanteneige	Fromage frais
	Fruit	Ananas	Fruit	Crêpe de la chandeleur	Glace		
Menu végétarien	Petite veggi	Nem au légumes	Omelette aux champignons	Gratin pommes de terre / brocolis	Bouchée de blé / pois cuite orientale		
Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux		
Pain du boulanger MOF (20)	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable		