

# MENUS 5 Composants - MAI 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
<b>Semaine 18</b>	Salade océane (concombres, thon, tomate, surimi) <i>Blanquette de colin sauce safranée</i> Carottes à la crème persillées Carré de l'Est Chou à la crème	Salade de betteraves / maïs <i>Rôti de veau sauce chasseur</i> Pennes à l'huile d'olive Fromage Fruit au sirop	Salade printanière (salade verte, mimolette, maïs, tomate) <i>Blanquette de dinde à l'ancienne</i> Riz nature Fromage Liégeois	Salade comtoise (verte et comté) <i>Aiguillette de volaille à la forestière</i> Petits pois aux petits oignons Fromage frais Yaourt arôme BIO	Salade de pomme de terre <i>Fricassé de porc au curry</i> Duo de brocolis et chou-fleur Brie Ananas				
	Menu végétarien	Soufflé bio au semoule	Galette de quinoa à la provençale	Tomate farcie végétarienne	Omelette veggie légume / curry				
	<b>Semaine 19</b>	Carottes râpées à l'orange et dés d'Edam <i>Steak haché sauce poivre</i> Haricots verts et riz Fromage aux fines herbes Compote de pomme à la cannelle	Pâté de campagne / cornichon ou crudités <i>Emincé de volaille à la moutarde à l'ancienne</i> Blé aux poivrons Yaourt aromatisé Banane	Salade San' marco (tagliatelles, miettes de surimi, poivrons) <i>Bœuf provençal</i> Bâtonnière de légumes aux haricots plats Fromage Millefeuille	Duo melon / pastèque <i>Œuf dur sauce béchamel</i> Gratin dauphinois Fromage Crème chocolat	<b>LE MENU DU CHEF</b>			
		Menu végétarien	Steak de soja aux petits légumes	Œuf dur sauce tomate	Pané de blé fromage / épinards		Idem menu standard		
		<b>Semaine 20</b>	Salade paysanne (verte et croûtons) <i>Rôti de porc sauce charcutière</i> Petits pois et brunoise de légumes Tomme Yaourt nature sucré	Salade andalouse (Tomates, poivrons, oignons, fromage) <i>Fricadelle</i> Crispy cubes aux herbes Fromage emballé Melon	Céleri rémoulade <i>Dés de saumon à l'aneth</i> Semoule aux légumes Fromage à la coupe Crème renversée nappée caramel		<b>MENU DES ENFANTS DE HOLVING</b> Salade de concombres Pâtes à la carbonara Vache qui rit Tarte au flan	Maïs mimosa <i>Nuggets poulet / ketchup</i> Purée de carottes Brie Salade de fruits du verger	
Menu végétarien			Risotto petits pois champignons	Veggie façon cordon bleu	Océan' stick			Pâtes à la béchamel et gruyère râpé	
<b>Semaine 21</b>	Salade bulgare <i>Emincé de bœuf à la hongroise</i> Riz / ratatouille Fromage Compote de fruits		<b>JOURNÉE ITALIENNE</b> Tomates / mozzarella Pâtes à la bolognaise Fromage râpé Glace ou tiramisu	Salade campagnarde (verte, dés de fromage, œuf) <i>Blanc de dinde au fromage et tomate cerise</i> Trio de légumes aux carottes jaunes Reblochon Fraises	<b>Férié : ASCENSION</b>	<b>Pont de L'ASCENSION</b>			
	Menu végétarien			Boulette végétale à la tomate				Cannelloni méditerranéen	Crousti fromage pané à l'emmental
	Menus susceptibles 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