



MENUS 5 Composants - OCTOBRE 2022



Validé le 15/09/2022 CL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 40	<p><i>Salade de tomates</i></p> <p><i>Meunière de colin / citron</i></p> <p><i>Carottes et pommes de terre à la crème persillée</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>	<p><i>Macédoine au thon (légumes pour les végés)</i></p> <p><i>Emincé de bœuf à la tomate</i></p> <p><i>Crispy cube aux herbes</i></p> <p><i>Tomme à la coupe</i></p> <p><i>Raisin</i></p>	<p><i>Betteraves aux pommes</i></p> <p><i>Filet mignon de porc sauce forestière</i></p> <p><i>Blé aux petits légumes</i></p> <p><i>Fraidou nature</i></p> <p><i>Yaourt arôme</i></p>	<p><i>Salade comtoise (verte, œuf, fromage, tomates)</i></p> <p><i>Aiguillette de poulet sauce suprême</i></p> <p><i>Brocolis et riz</i></p> <p><i>S^t Paulin BIO</i></p> <p><i>Pomme</i></p>	<p><i>Coleslaw</i></p> <p><i>Escalope végétale</i></p> <p><i>Pâtes sauce tomate basilic</i></p> <p><i>Yaourt brassé banane</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>
Menu végétarien	PICOUSELS 3	TOMATE FARCIE CUITE VEGGI 4	Carré de seitan légumes fondants & tomates confites 5	Gratin de brocolis sauce mornay 6	Idem menu standard 7
Semaine 41 33ème édition de la Semaine du Goût du 10 au 16 octobre Thème 2022 La ronde des plantes et aromates "MADE IN BITCHERLAND"	<p><i>Concombres ciboulette</i></p> <p><i>Lasagnes végétariennes</i></p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Fromage aux fines herbes</i></p> <p><i>Yaourt BIO de la ferme à la vanille</i></p>	<p><i>Choucroute garnie aux baies de aenièvre</i></p> <p><i>Knack (*+ kassler adultes)</i></p> <p><i>Pommes vapeur persillées</i></p> <p><i>Munster</i></p> <p><i>Glace spéculos de la ferme Kleinwald</i></p>	<p><i>Salade de tomates persillées et aux oignons rouges</i></p> <p><i>Veau au thym</i></p> <p><i>Petits pois / carottes</i></p> <p><i>Fromage bûche du Pilat</i></p> <p><i>Yaourt arôme citron BIO</i></p>	<p><i>Pâté de campagne ou crudités</i></p> <p><i>Pilon de poulet Sauce estragon</i></p> <p><i>Riz safrané</i></p> <p><i>Petit suisse BIO</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Salade composée (salade verte, dès mimolette)</i></p> <p><i>Blanquette de colin sauce basilic citronné</i></p> <p><i>Coquillettes au beurre</i></p> <p><i>Délice au chèvre</i></p> <p><i>Compote de pommes à la cannelle</i></p>
Menu végétarien	Idem menu standard 10	Saucisse végétarienne cuite fumé 11	Omelette veggie aubergine & parmesan 12	Risotto aux champignons et gruyère râpés 13	Soufflé bio nature 14
Semaine 42	<p><i>Salade de pommes de terre maïs / thon</i></p> <p><i>Cordon bleu / citron</i></p> <p><i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p><i>Pomme</i></p>	<p><i>Céleri rémoulade</i></p> <p><i>Chili végétarien</i></p> <p><i>Haricots rouges</i></p> <p><i>Petit Louis</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>	<p><i>Salade Waldorf</i></p> <p><i>Gratin de pâtes au dès de dinde</i></p> <p><i>Sauce béchamel</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Petit pot de glace</i></p>	<p><i>Salade de céleri</i></p> <p><i>Emincé de bœuf au paprika</i></p> <p><i>Pommes de terre cube aux romarin</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Yaourt de la ferme</i></p>	<p><i>Potage potiron</i></p> <p><i>Boulettes d'agneau Sauce Tajine</i></p> <p><i>Purée de carottes</i></p> <p><i>Chanteneige BIO</i></p> <p><i>Banane</i></p>
Menu végétarien	Veggie façon cordon bleu 17	Idem menu standard 18	Gratin de pâtes au reblochon 19	Burger végétal 20	Boulettes végétales à la tomate 21
Semaine 43 VACANCES DE LA TOUSSAINT	<p><i>Salade de betteraves</i></p> <p><i>Carré de porc sauce charcutière</i></p> <p><i>Petits pois</i></p> <p><i>Tomme catalane</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Macédoine mayonnaise</i></p> <p><i>Nuggets végétal sauce kebab</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Yaourt nature sucré</i></p> <p><i>Fruit BIO</i></p>	<p><i>Salade de carottes aux dès de fromage</i></p> <p><i>Escalope de dinde à la viennoise</i></p> <p><i>Ratatouille et riz</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Compote de fruit</i></p>	<p><i>Carpaccio de concombres</i></p> <p><i>Blanquette de saumon sauce oseille</i></p> <p><i>Tagliatelles à la crème</i></p> <p><i>Vache qui rit BIO</i></p> <p><i>Yaourt au citron</i></p>	<p><i>Salade verte / maïs / emmental</i></p> <p><i>Bœuf à la provençale</i></p> <p><i>Choux-fleurs / carottes</i></p> <p><i>Tomme noire</i></p> <p><i>Eclair au chocolat</i></p>
Menu végétarien	Croq'tofu fromage 24	Idem menu standard 25	Escalope panée végétale 26	Emincé de pois et blé 27	Gratin chou fleur et carottes au gruyère râpé 28
Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio 1	Produit IGP 3	Produit AOP 5	Fruit et légumes d'Alsace 7	Produits locaux 9
Pain du boulanger MOF (20)	Produit Label Rouge 2	Haute Valeur Environnementale 4	Entrepreneurs Engagés 6	Produit qualité Moselle 8	Pêche durable 10

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinepdb.fr