



MENUS 5 Composants - SEPTEMBRE 2022

Validé le 01/08/2022 CL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	Salade de tomate vinaigrette	Carpaccio de concombres	Salade de maïs / thon	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées aux raisins
	Crousti fromage	Emincé de bœuf sauce forestière	Boulette de bœuf sauce provençale	Filet de poulet au jus	Colin sauce crustacé
	Gratin de légumes	Coquillettes	Bâtonnière de légumes aux haricots plats	Poêlée de pommes de terre et légumes	Haricots verts à la provençale
	Fromage des Pyrénées	Fromage	Carré de l'Est	Yaourt nature sucré	Brie
	Barre coco glacée	Eclair au chocolat	Melon	Fruit	Compote de pommes
Menu végétarien	Idem menu standard	Galette de soja tomate basilic	Boulette de légumes à la tomate	Galette de quinoa à la provençale	Quenelle de semoule
Semaine 37	Céleri rémoulade	Lentilles vinaigrette	Pâté de campagne / cornichons ou crudités	Salade de riz à la catalane (thon, riz, tomate, maïs, poivron)	Salade coleslaw
	Œuf dur sauce béchamel	Aiguillette de dinde sauce moutarde	Meunière de cabillaud / citron	Sauté de porc tomate	Boulette de veau sauce champignons
	Penne à l'huile d'olive	Brisure de choux-fleurs	Potatoes et légumes poêlés	Crispy cube aux herbes	Purée de potiron
	Petit suisse aromatisé	Rouy	Fromage portion	Yaourt aromatisé	Fromage aux fines herbes
	Liégeois	Salade de fruits du verger	Fruit	Raisin	Flan pâtissier
Menu végétarien	Idem menu standard	Gratin de choux-fleurs au fromage	Carré de seitan légumes fondants	Veggie façon cordon bleu	Galette orge chèvre miel
Semaine 38	Concombres ciboulette	Salade de pâtes multicolore	Salade de tomates persillée	Coucous végétarien sauce tomate	Salade automnale (verte, noix, pomme, comté)
	Escalope de volaille	Bœuf à la provençale	Gratin de pâtes au thon	Boulette falafel	Blanquette de la mer sauce oseille
	Gratin dauphinois	Haricots verts et pommes vapeur	Coquillettes	Légumes à couscous	Blé aux petits légumes
	Petit Louis	Yaourt nature sucré	Crème dessert chocolat	Emmental	Carré frais
	Chou vanille	Gaufre	Fruit	Salade de fruits du verger	Fromage blanc
Menu végétarien	Crousti tomate mozzarella veggie	Galette de haricots rouges	Gratin de pâtes aux légumes	Idem menu standard	Omelette nature demi-lune
Semaine 39	Lentilles du capitaine	Salade 3 couleurs	Concombres bulgare	Salade de taboulé à la menthe	Betteraves mimosa
	Steak haché / ketchup	Saumon sauce beurre citron	Galette végétarienne	Emincé de bœuf sauce paprika	Saucisse de volaille grillée sauce tomate
	Poêlée de légumes	Tagliatelles	Carottes à la crème persillées	Gratiné de légumes	Crispy cube aux herbes
	Yaourt mixé	Tomme blanche	Saint-nectaire	Fromage à pâte ferme	Brie
	Pomme	Banane	Gâteau au chocolat	Crème glacée	Melon
Menu végétarien	Steak végétal soja / blé	Cannelloni méditerranéen	Idem menu standard	Falafel	Saucisse végétarienne cuite fumée
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