

Validé le 06/12/2023 CL



MENUS 5 Composants - JANVIER 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02					
	Betteraves persillées	Céleri rémoulade aux pommes	Mini samoussa aux légumes	Macédoine aux œufs durs	Potage potiron ou crudités
	Omelette sur lit de tomate	Emincé de bœuf au paprika	Boudin noir Aux pommes	Aiguillette de poulet à la toscane	Blanquette de colin Sauce oseille
	Carottes à la crème persillées	Curry de lentilles aux poivrons	Purée de butternut	Trio de légumes (brocolis, chou-fleur, carotte)	Riz / poêlée hivernale
	Fromage frais	Tomme noire	Carré de l'Est	Yaourt nature sucré	Brie
	Yaourt mixé	Galette des rois des M O F	Compote de pommes à la vanille	Clémentine	Crème chocolat
Menu végétarien	Idem menu standard	Kefta coriandre menthe	Picoussel	Aiguillette de blé	Tomate farcie végétarienne
Semaine 03					
	Salade coleslaw	Taboulé à la menthe	Salade de tomates / maïs	Potage de légumes ou crudités	Salade Aux dés d'emmental
	Bolognaise de légumes	Steak haché de bœuf Sauce barbecue	Veau marengo	Saucisse de porc Jus brun aux oignons	Filet de poisson Aneth - citron
	Coquillettes au beurre	Petits pois / carottes	Duo chou-fleur / brocolis	Purée de pommes de terre ail des ours	Epinards / pommes vapeur persillées
	Picodon	Rouy	Fromage à la coupe	Petit suisse fruité BIO	Camembert
	Yaourt aromatisé de la ferme	Salade de fruits	Banane	Pomme	Chou parfum vanille
Menu végétarien	Idem menu standard	Steak haché végétal	Gratin chou-fleur / brocolis et œuf dur	Saucisse végétarienne	Quenelle de semoule BIO
Semaine 04					Vendredi
	Lentilles vinaigrette	Salade de carottes à l'orange	Salade composée (verte, maïs, tomate)	Crème de poireaux ou crudités	MENU DES ENFANTS DE PETERSBACH
	Cordon bleu de dinde / citron	Goulash de bœuf	Emincé de porc Sauce orange	Ravioles au fromage	Concombres à la crème
	Bâtonnière de légumes	Duo haricots verts / flageolets	Pâtes au beurre	Salade verte	Nuggets de poulet Sauce ketchup
	Edam	Fromage portion	Ortolan	Yaourt nature sucré	Potatoes
	Clémentine	Flan nappé caramel	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Compote de fruit	Saint Paulin
Menu végétarien	Veggi façon cordon bleu	Palet végétarien à l'italienne	Galette de soja, petits légumes, emmental	Idem menu standard	Glace vanille ou autre dessert
Semaine 05					
	Salade trois couleurs	Pâté de campagne / cornichons ou crudités	Pizza au fromage	JOURNEE SAVOYARDE	Potage de carottes ou crudités
	Lasagne à la bolognaise	Boulettes d'agneau	Paupiette de veau A la crème	Salade verte aux noix	Meunière de poisson / citron
	Gruyère râpé	Tajine de légumes	Chou vert braisé / Pommes vapeur	Tartiflette végétarienne	Riz safrané
	Mandarine	Bûche du Pilât	Tomme de montagne	Beaufort	Kiri
		Fromage frais aux fruits	Fruits au sirop	Tarte à la myrtille	Ananas
Menu végétarien	Lasagne aux légumes	Falafels de pois-chiche	Galette de lentilles vertes betteraves et cèpes	Idem menu standard	Œuf dur et champignons
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 M O F "Le Petit Écolier" (20)	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

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