MENUS STIRING 5 Composants - Fin d'année 2025

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
Semaine 26		1			REPAS DE SECOURS					
	<i>Salade de concombres à la ciboulette</i>		<i>Salade estivale (verte, maïs, tomates, olives)</i>	<i>Crêpe au fromage</i>		<i>Cake salé</i>				
	<i>Escalope de dinde viennoise / citron</i>		<i>Dos d'églefin MSC</i>	<i>Veau marengo</i>		<i>Rusti burger</i>				
	<i>Crispy cubes / trio de légumes</i>		<i>Sauce nantua</i>	<i>Purée nature / Choux-fleurs</i>		<i>Pommes smiley</i>				
					<i>Mini Babybel</i>					
	<i>Comté</i>		<i>Blé aux poivrons</i>	<i>Tomme noire</i>	<i>Cookies</i>					
	<i>Île gourmande</i>		<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Salade de fruits</i>						
		<i>Nectarine</i>								
Menu végétarien	<i>Cordon végétal</i>	23	<i>Fingers aux 3 graines</i>	24	<i>Gratin de choux-fleurs et œuf dur</i>	25	REPAS DE SECOURS	26	<i>Galette végétale</i>	27
Semaine 27			Mardi		Jeudi					
			REPAS FROID		Couscous végétarien					
	<i>Taboulé à la menthe</i>		<i>Salade de tomates persillées</i>	<i>Salade de carottes râpées au citron</i>	<i>Falafel</i>	<i>Melon</i>				
	<i>Blanquette de volaille aux champignons</i>		<i>Jambon</i>	<i>Quiche saumon épinards</i>	<i>Semoule</i>	<i>Pâtes</i>				
<i>Bâtonnière de légumes</i>		<i>Salade Arlequin (pâtes, tomates, maïs, 3 poivrons)</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Légumes couscous</i>	<i>A la bolognaise</i>					
	<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Camembert BIO</i>	<i>Petit suisse fruité</i>	<i>Brie</i>	<i>Gruyère râpé</i>					
	<i>Crème Bio à la vanille</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Pastèque</i>	<i>Flan pâtissier</i>	<i>Glace en pot</i>					
Menu végétarien	<i>Pané fromager</i>	30	<i>Salade de champignons ail et fines herbes</i>	1	<i>Tarte aux légumes</i>	2	<i>Idem menu standard</i>	3	<i>Bolognaise végétarienne</i>	4
<i>Baguettes "Label Rouge" (20)</i>	<i>Produit Agriculture bio</i>	1	<i>Produit IGP</i>	3	<i>produits AOP</i>	5	<i>Fruit et légumes d'Alsace</i>	7	<i>Produits locaux</i>	9
	<i>Produit Label Rouge</i>	2	<i>Haute Valeur Environnementale</i>	4	<i>Entrepreneurs Engagés</i>	6	<i>Produit qualité Moselle</i>	8	<i>Pêche durable</i>	10

Validé le 03 05 25-CL - Les aliments proposés peuvent être remplacés suite à des soucis d'approvisionnements - Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinpdb.fr