

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)



MENUS - Novembre 2025

5 ième composants



Semaine 44 VACANCES DE LA TOUSSAINT	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi Menu Halloween	
	Salade de taboulé à la menthe 		Potage de légumes ou crudités 		Finger food 		Macédoine de légumes 		Salade de carottes à l'orange 	1
	Filet de colin Sauce dieppoise Poêlée de légumes		Gratin de pâtes aux champignons Salade verte 		Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon 	1	Veau marengo Riz / carottes Produit laitier 		Emincé de bœuf au paprika 	
	Chaussée aux Moines 		Fromage à la coupe 		Cheddar / chips 		Banane 	1	Purée de potiron 	
Menu végétarien	Yaourt Bio aromatisé fraise 	1	Duo de raisin 	1	Glace bâtonnet ou compote à boire 				Mimolette 	
	Quenelle de semoule sauce béchamel	27	Idem menu standard	28	Galette végétarienne	29	Risotto aux petits pois et champignons	30	Donuts chocolat 	
Semaine 45	Lundi		Mardi Menu Alsacien		Mercredi		Jeudi		Vendredi Menu fromager	
	Potage poule aux vermicelles ou crudités 		Sticks 		Pizza au fromage 		Salade de PdT 		Salade coleslaw 	
	Aiguillette de poulet sauce suprême Crispy cube / haricots verts Camembert Bio 	1	Choucroute pommes vapeurs 	1	Menu du chef 		Meunière de colin MSC et citron		Mac & cheese 	
	Crème dessert chocolat 		Knack / moutarde 		Produit laitier 	1	Duo choux-fleurs / brocolis		Salade verte 	
Menu végétarien	Munster 		Tarte fromage blanc 		Compote de pomme à la cannelle 		Tomme blanche 		Cheddar râpé 	1
	Aiguillette de blé	3	Knack végétale	4	Menu du chef	5	Gratin choux-fleur et brocolis / oeuf dur	6	Mandarine 	
Semaine 46	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Céleri rémoulade persillé 	1	Jour d'armistice 		Salade de mâche 		Potage crécy ou crudités 		Salade de radis blanc aux pommes 	
	Pâtes au saumon sauce crémeuse	10	ARMISTICE		Burger de veau sauce brune Purée nature / chou romanesco		Ravioles de la ferme 		Curry d'agneau 	
	Saint Paulin 		14 11 18		Petit suisse fruité 	1	Salade verte 		Tajine de légumes aux abricots secs / semoule 	
Menu végétarien	Pomme d'Alsace 	7			Salade de fruits 		Emmental Bio 	1	Vache qui rit 	
	Bouchée de blé et pois	10			Galette Bio chèvre et miel	12	Eclair vanille 		Flan nappé caramel 	
Semaine 47	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi Menu Japonnais		Vendredi	
	Concombres au fromage blanc 		Salade de betteraves rouges 		Salade d'endive à la crème 		Nems aux légumes 		Velouté de potiron ou crudités 	
	Cordon bleu de dinde / citron		Cassolette de poisson	10	Filet mignon de porc sauce crème et moutarde		Ramen de bœuf 		Tartiflette végétarienne 	1
	Purée de patates douces	1	Pommes vapeurs / épinards		Riz safrané		Nouilles chinoises		Gratin dauphinois	
Menu végétarien	Rouy 		Fromage à la coupe 		Fromage altesse 		Gâteau de riz / caramel 		Yaourt nature sucré 	
	Compote de pommes à la vanille 		Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 		Yaourt Léa 	1	Banane 		Mandarine 	
	Cordon végétal	17	Omelette fraîche aux fines herbes	18	Tomate farcie végétale	19	Ramen végétarien	20	Idem menu standard	21
Baguettes "Label Rouge" (20) 	Produit Agriculture bio 	1	Produit IGP 	3	Produits AOP 	5	Fruit et légumes d'Alsace 	7	Produits locaux 	9
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale 	4	Entrepreneurs Engagés 	6	Produit qualité Moselle 	8	Pêche durable 	10