

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 - Avril 2026

5 ième composants



Semaine 14	Lundi		Mardi MENU DE PÂQUES		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	 Salade piémontaise nature Rôti de porc cuit sauce moutarde Jardinière de légumes	1	 Salade fraîcheur Noisette de poulet à la grecque Pommes grenailles Haricots verts à l'ail Délice de Bourgogne Cloche chocolat aux copeaux de chocolat	1	 Crêpe aux champignons Poissonnette Sauce fish Boulgour arlequin	10	 Soupe verte printanière ou crudités Oeuf dur à la florentine Purée nature / épinards à la crème	1	FERIE VENDREDI SAINT	
	Ortolan Bio Yaourt aromatisé			3	Tomme noire Salade de fruits	1	Petit suisse fruité Coupe pêche melba ou autre dessert	1		
	Menu végétarien	Galette tomate basilic	30	Galette de lentilles vertes carotte et oignons Bio végétale	31	Grillardin Italien	1	Idem menu standard	2	
Semaine 15	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	FERIE LUNDI DE PÂQUES 		 Salade de concombres et sauce ciboulette Pavé végétal du fromager sauce ketchup Crispy cubes Yaourt nature sucré Compote de fruits	1	 Pizza au fromage Menu du Chef Produit laitier Ananas	1	 Jambon ou crudités Filet de dorade Thym / citron Ebly / Petit pois Bûche du pilat Yaourt brassé au lait entier à la banane	1	 Salade de chou-fleur mimosa Haché au thon provençal sauce andalouse Pâtes aux petits pois Six de Savoie Glace bâtonnet ou autre dessert	1
										5
	Menu végétarien		6	Idem menu standard	7	Menu du Chef	8	Falafel de pois chiche Bio végétal	9	Quenelle de semoule
Semaine 16 et 17 : MENUS CLSH										
Semaine 18	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	 Macédoine de légumes Mayonnaise Gratin de chou-fleur, Pommes de terre, oeuf Camembert de Normandie AOP Salade de mangue	1	 Salade de tomates au basilic Curry wurst sauce curry Purée de potiron Bibeleskäse salé Tarte aux fraises	1	 Salade printanière Vol au vent au poulet et champignons + croute Coquillettes au beurre Saint Paulinn Yaourt de Léa	1	 Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon, cheddar, pommes wedges aux épices Banane	1	FERIE FÊTE DU TRAVAIL	
	Menu végétarien	Idem menu standard	27	Saucisse végétale	28	Vol au vent quenelle et champignons	29	Galette de soja	30	
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

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 - CLSH Avril 2026

5 ième composants

Semaine 16 LES SAVEURS DU MONDE VACANCES DE PRINTEMPS 2026 	Lundi - Angleterre 		Mardi - Italie 		Mercredi - Inde 		Jeudi - Japon 		Vendredi - Irlande 	
	Haricots à la tomate	1	Salade de tomate Mozzarella	5	Samoussa aux légumes		Boulette de blé façon Thai		Fish and chips	
	Tourte vigneronne		Spaghettis		Curry végétal aux légumes		Emincé de poulet mariné au miel et citron			
	Salade de betteraves céleri		Bolognaise		Riz		Poêlée asiatique			
	Cheesecake		Gruyère râpé		Fromage à la coupe	1	Yaourt mangue / vanille	1	Cheddar	
	Pomme	7	Tiramisu		Flan vanille		Salade de fruits exotiques		Pâtisserie	9
Menu végétarien	Tarte aux légumes	13	Bolognaise végétale	14	Idem menu standard	15	Galette aux légumes	16	Tenders de blé	17
Semaine 17 Vacances de Printemps	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Pâté campagne / cornichon ou crudités		Salade de haricots verts	1	Pizza aux champignons		Salade arlequin		Salade de concombre à la menthe	
	Cordon bleu de dinde sauce crémeuse		Chipolata sauce tomatée		Cassolette de la mer	10	Quiche au fromage		Blanquette de veau	
	Purée / brocolis		Gnocchi de pommes de terre		Blessotto de courgettes		Salade de carottes râpée et persillées		Riz safrané	1
	Emmental	1	Fromage portion		Produit laitier		Fromage à la coupe	1	Petit suisse fruité	
	Compote de pomme à la vanille		Fromage blanc sur coulis de fruits rouges		Crème Bio chocolat	1	Tarte pomme rhubarbe		Crème glacée ou autre dessert	
Menu végétarien	Gratin de brocoli, oeuf dur	20	Saucisse végétale	21	Quenelle de semoule	22	Idem menu standard	23	Risotto de riz, petits pois et champignons	24
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

Validé le 09 03 26-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.cuisinepdb.fr

