

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 5 Composants - Décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48	Salade coleslaw Tortilla pdt sur lit de piperade Brisure de chou-fleur	Pâté de campagne / cornichon ou crudités Curry d'agneau Sauce curry Tajine de légumes / Semoule	Salade de pâtes Quiche lorraine Salade verte Fromage à la coupe Salade de fruits	Salade de concombre à la crème Aiguillette de poulet Sauce aigre-douce Riz / duo de carottes Rouy Grillé aux pommes	Potage crécy Filet de colin Sauce à l'oseille Purée / Brocolis Comté AOP Banane
	Pont St l'évêque AOP 5	Vache qui rit			
	Yaourt BIO brassé à la pêche mixée 1	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 1			
	Menu végétarien 25	Boulette végétale fève oignon 26	Tarte aux 4 fromages 27	Aiguillette de blé 28	Gratin de brocolis et œuf dur 29
Semaine 49	Salade de betteraves persillées Bœuf à l'italienne Ebly aux poivrons Petit suisse fruité Bio Fruit de saison	Salade de céleri aux pommes granny Rôti de porc à la hongroise Purée de potiron Fromage portion Compote de pommes	Pizza au fromage Poêlée de poisson au lait de coco Trio de légumes Camembert Bio Glace en pot ou autre dessert	Crème de poireaux ou crudités Falafel Semoule et légumes Tomme grise Crème caramel aux œufs frais	Menu St Nicolas Salade trois couleurs Pâtes à la Bolognaise Gruyère râpé Mannele aux pépites de chocolat
	Grillardin italien 2	Carré de seitan aux légumes fondants, tomates 3	Omelette Bio nature 4	Idem menu standard 5	Bolognaise végétarienne 6
Semaine 50	Lentilles vinaigrette Cordon bleu de dinde / Citron Bâtonnets de légumes Fromage Altessa Flan vanille nappé caramel	Chou blanc mimosa Sauté de bœuf Sauce miel et épices Purée de carottes Fromage aux fines herbes Eclair au chocolat	MENU SURPRISE DU CHEF	Salade de maïs persillée Tomate farcie végétale Sauce tomatée Riz safrané Fromage à la coupe Pomme	Potage de légumes ou crudités Filet de lieu pané Sauce tartare Pommes vapeurs / Epinards Brie Glace à la vanille ou autre dessert
	Cordon bleu végétal 9	Croc tofu fromage 10	Menu surprise du chef 11	Idem menu standard 12	Palet de chèvre pané 13
Semaine 51	Salade de taboulé à la menthe Saucisse de porc Jus brun aux oignons Duo de haricots Tomme Catalane Mousse au chocolat au lait Petite veggie aux fines herbes	Salade de concombre au fromage blanc Ravioles aux épinards et fromage frais Sauce béchamel Salade verte Yaourt nature sucré Compote de fruits	Mini samoussa aux légumes Polpette de veau à la crème Chou vert braisé / Purée nature Bûche du Pilat Yaourt de la ferme Léa	MENU DE NOEL	Crème Dubarry ou crudités Nuggets de poulet Sauce ketchup Pâtes au beurre Produit laitier Fruit de saison
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio 1	Produit IGP 3	Produit 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 06 11 24 -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