

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 - Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02	Salade coleslaw	Rosette / cornichon ou crudités	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Potage de potiron ou crudités
	Crousti fromage Sauce ketchup	Paupiette du pêcheur Sauce Normande	Filet mignon de porc Sauce crème et moutarde	Bœuf bourguignon	Aiguillettes de volaille Sauce suprême
	Gratin dauphinois	Blé aux trois poivrons	Brisure de choux-fleurs	Pâtes aux petits légumes	Purée nature et haricots verts
	Petit suisse fruité	Vache qui rit	Saint Nectaire	Tomme grise	Camembert
	Mandarine	Crème chocolat	Compote de pommes à la cannelle	Banane	Galette des rois
Menu végétarien	Idem menu standard	Yummy Texas	Gratin de choux-fleurs et œuf dur	Boulette végétale fève / oignons	Aiguillette de blé
Semaine 03	Salade de céleri rémoulade	Salade de maïs persillée	Salade de concombres à la crème	Crème de poireaux ou crudités	Salade verte aux croûtons
	Filet de colin Sauce beurre blanc	Saucisse à cuire Sauce moutarde	Sauté de veau marengo	Escalope de dinde Sauce forestière	Lasagne végétarienne aux légumes
	Pommes vapeurs / épinards	Potée Lorraine	Pâtes au beurre	Lentilles aux carottes	Sauce béchamel
	Fromage portion	Brie	Yaourt nature sucré	Fromage à la coupe	Gruyère râpé
	Flan vanille	Glace ou autre dessert	Salade de fruits	Eclair	Clémentine
Menu végétarien	Picoussel	Petite veggi aux fines herbes	Carré de seitan aux légumes, tomates	Omelette demi-lune	Idem menu standard
Semaine 04	Salade de betteraves	Salade de taboulé à l'oriental	Salade d'endives à la crème	Potage Dubarry ou crudités	Chou blanc mimosa
	Steak haché de bœuf Jus aux herbes	Blanquette de poisson Sauce oseille	Galopin de veau Sauce brune	Ravioles aux lentilles de la ferme	Curry d'agneau Sauce curry
	Petits pois / carottes	Duo choux-fleurs / brocolis	Purée nature / Choux rouge	Salade verte	Tajine de légumes / semoule
	Saint Paulin	Kiri	Chaussée aux moines	Tomme des Pyrénées	Fromage à la coupe
	Compote de fruits	Fromage blanc au miel	Tarte Normande	Fruit de saison	Yaourt Bio à la fraise mixé
Menu végétarien	Galette végétale	Gratin choux-fleurs / brocolis et œuf dur	Croc' tofu fromage BIO	Idem menu standard	Kefta coriandre / menthe
Semaine 05	Concombres à la bulgare	Salade de carottes à l'orange		NOUVEL AN CHINOIS	Soupe aux légumes ou crudités
	Cordon bleu végétal Sauce ketchup	Goulash de bœuf	MENU DU CHEF	Salade chinoise	Soupe aux légumes ou crudités
	Pommes wedge aux épices	Purée de potiron		Emincé de porc au caramel	Cassolette de poisson
	Pont l'évêque	Ortolan BIO		Riz cantonnais	Ebly aux trio de légumes
	Crème dessert vanille	Câlin nature sur lit de fruit		Fromage emballé	Carré de l'Est
Menu végétarien	Idem menu standard	Grillardin italien végétal	MENU DU CHEF	Nem aux légumes	Tomate farcie végétarienne
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable