

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 4 Composants - Novembre 2024

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 44 VACANCES DE LA TOUSSAINT	Salade de lentilles Emincé de dinde aux marrons Pommes vapeur / brisure de chou-fleur Chou à la crème	MENU DU CHEF Produit laitier Salade de fruits maison	Velouté de 3 légumes ou crudités Sauté de porc Sauce chasseur Pâtes et haricots verts Crème dessert chocolat	MENU HALLOWEN Salade de carottes à l'orange Bœuf bourguignon Purée de potimarron Mimolette Mandarine	FERIE TOUSSAINT
	1		7		
Menu végétarien	Picoussel 28	MENU DU CHEF 29	Œuf dur 30	Carré de seitan aux légumes fondant, tomate 31	1
Semaine 45	Steak haché de bœuf Sauce ketchup Potatoes et poêlée de légumes Yaourt nature sucré Pommes	Maïs / œuf Boulette d'agneau Tajine de légumes et semoule Glace en pot ou autre dessert	Salade de mâche Porc à la dijonnaise Purée de pommes de terre / choux rouge Yaourt de Léa	JOURNÉE SAVOYARDE Soupe montagnarde ou crudités Tartiflette végétarienne Petit suisse fruité Tarte aux abricots	Hoki à la provençale Blé aux 3 poivrons Saint Paulin Clémentine
	1 7	1 9	1		1
Menu végétarien	Galette végétarienne 4	Falafel à la menthe 5	Yummy Texas 6	Idem menu standard 7	Omelette demi-lune nature BIO 8
Semaine 46	FERIE ARMISTICE 11 NOVEMBRE ARMISTICE 1914 - 1918	Carpaccio de concombres au fromage blanc Crousti fromage Crispy cubes aux herbes Compote de fruits	MENU SURPRISE DU CHEF	Aiguillette de volaille Sauce suprême Lentilles / bâtonnet de carottes Camembert Banane	Macédoine de légumes Blanquette de la mer Pommes vapeur / épinards Danette double saveur
		1		1	1
Menu végétarien	11	Idem menu standard 12	MENU SURPRISE DU CHEF 13	Aiguillette de blé 14	Galette BIO tofu provençale 15
Semaine 47	Salade de taboulé à la menthe Escalope de dinde milanaise / citron Trio de légumes Mousse chocolat au lait	Saucisse de porc Purée ail des ours Ortolan BIO Ananas	Quenelle de semoule Sauce béchamel aux poireaux Riz Yaourt arôme Compote pomme à la vanille	Salade de betteraves persillées Raviole à la viande de la ferme Salade verte Câlin nature sur lit de fruits	Velouté de butternut ou crudités Bœuf à la provençale Pâtes au beurre Flan pâtissier
	1	1	1	1 5	1
Menu végétarien	Grillardin végétal italien 18	Petite veggi aux fines herbes 19	Idem menu standard 20	Raviole aux lentilles de la ferme 21	Pâtes à la milanaise, œuf dur et champignons 22
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 07 10 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.cuisinpdb.fr