

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 - JUILLET 2024

Semaine 28	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					REPAS FROID
		1	9		Tomate à croquer
	Chipolata	Fleuron aux fruits de mer	Goulash de bœuf à la hongroise	Salade andalouse (tomate, oignons, poivrons trois couleurs)	Rôti de dinde
	Semoule / ratatouille	Riz	Blé aux carottes	Lasagne aux légumes	Macédoine de légumes / taboulé
	Saint Paulin		Petit suisse fruité		
Yaourt de la ferme	Melon	Nectarine	Glace en pot	Tarte abricots / amandes	
Menu végétarien	Petite veggi aux fines herbes	Fleuron quenelle et champignons	Galette de lentilles vertes	Idem menu standard	Salade d'œuf dur
Semaine 29	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					MENU AMERICAIN
					Coleslaw
	Lentilles du capitaine	Omelette nature sur lit de tomate	Salade de tomate persillée	Polpette d'agneau Sauce forestière	Chili con carne au bœuf
	Steak haché de bœuf Sauce moutarde	Purée nature / brocolis	Filet de sole tropicale Sauce citron	Pommes wedge / brisure de chou-fleur	Haricots rouges / riz
	Duo de haricots	Babybel	Coquillettes / carottes fondantes	Fromage emballé	Cheddar
Crème vanille	Compote de fruit	Fromage blanc sucré	Abricots	Sunday vanille / caramel	
Menu végétarien	Galette végétale	Idem menu standard	Soufflé semoule nature BIO	Gratin de chou-fleur et œuf dur	Chili végétarien
Semaine 30	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		MENU AFRICAIN			
		Salade d'avocat	Salade de tomate au basilic	MENU DU CHEF	Pennes
	Salade de concombres à la bulgare	Emincé de poulet Sauce arachide	Boulette de bœuf à la milanaise		A la carbonara de dinde
	Crousti fromage / ketchup	Semoule	Ebly aux courgettes et poivrons		Gruyère râpé
	Carottes à la crème persillées	Délice de chèvre			Nectarine
Flan caramel	Banane	Glace bâtonnet			
Menu végétarien	Idem menu standard	Tomate farcie végétale	Boulette végétale petits pois menthe	MENU DU CHEF	Pennes carbonara végétale et champignons
Semaine 31	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		REPAS FROID			MENU ASIE
		Melon			Samoussa aux légumes
	Chiffonnade de salade	Knack	Pizza au fromage	Salade tomate / maïs	Sauté de porc Au curry et lait de coco
	Cordon bleu / citron	Salade de pommes de terre	Collin meunière aux herbes	Veau aux herbes de Chris & Schengèle	Légumes
	Petits pois carottes à la paysanne	Crème glacée	Poêlée méridionale	Poêlée de lentilles cuisinée aux légumes	Fromage
Yaourt nature sucré		Pêche	Eclair chocolat	Boignet à l'ananas	
Menu végétarien	Veggi façon cordon bleu	Salade de taboulé	Falafel de pois chiche	Aiguillette de blé	Boulette panée de blé cuite façon Thai
Pain bio du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20) * 2	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

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.cuisinedb.fr