

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 - Février 2025

5ème composants



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 06	Falafel 1 Légumes couscous Semoule à l'orientale Fromage frais BIO aux fruits 1 Crêpe	Salade de lentilles du capitaine 1 Aiguillette de volaille tex-mex Duo de haricots Fromage à la coupe 1 Flan BIO 1	Salade de mâche 1 Veau marengo Choux vert braisé / Purée nature Chaussée aux moines 1 Crème dessert chocolat	JOURNEE ALSACIENNE Mini stick Choucroute knack 1 Pommes vapeurs persillées Munster 1 Salade de fruits du verger	Potage crécy ou crudités 1 Hoki à la provençale Riz / brocolis Emmental 1 Yaourt arôme 1
	Menu végétarien	Idem menu standard 3	Aiguillette de blé 4	Omelette BIO nature 5	Saucisse végétarienne 6
Semaine 07 Vacances d'hiver	Salade de concombres au fromage blanc 1 Gratin de pâtes aux champignons Salade verte Yaourt nature sucré 1 Pomme d'Alsace 7	Salade de céleri / betteraves 1 Escalope de dinde panée au citron Pommes wedge / brisure de choux-fleurs Saint Paulin BIO 1 Tarte Normande	Potage de butternut ou crudités 1 Paleron de bœuf Légumes pot-au-feu Kiri 1 Crème caramel	Choux blanc mimosa 1 Blanquette de poisson Sauce oseille Pommes vapeurs / épinards Tomme catalane 1 Ananas	Pizza au fromage 1 Polpette de veau Sauce brune Blé à la tomate Ortolan 1 Compote de fruits
	Menu végétarien	Idem menu standard 10	Croc' tofu fromage BIO 11	Picoussel 12	Cœuf dur sauce béchamel 13
Semaine 08 Vacances d'hiver	Salade coleslaw 1 Saucisse Bratwurst au jus Purée de potiron Rouy 1 Fromage blanc sur coulis de fruits rouges Petite veggie aux fines herbes 17	Crème Dubarry ou crudités 1 Nuggets végétal Sauce kebab Lentilles / carottes Fromage portion 1 Yaourt brassé à la mangue	Mercredi MENU DE MAMIE Cake salé 1 Bouchée à la reine Riz multicolore Fromage à la coupe 1 Salade de fruits maison	Jeudi Macédoine de légumes 1 MENU DU CHEF Produit laitier 7 Fruit de saison	Vendredi Salade verte au maïs Bœuf bourguignon 1 Pâtes au beurre Mini Babybel 1 Beignet chocolat
	Menu végétarien	Idem menu standard 17	Idem menu standard 18	Bouchée quenelles / champignons 19	MENU DU CHEF 20
Semaine 09	Salade piémontaise ou salade de pdt 1 Jambon grillé Sauce charcutière Carottes à la crème persillée Comté AOP 5 Flan pâtissier	Salade de céleri / pomme Granny 1 Curry d'agneau Sauce curry Tajine de légumes / semoule Brie 1 Crème renversée au caramel	Betteraves au maïs 1 Filet de colin Sauce au beurre blanc Potatoes et poêlée de légumes Bûche du Pilat Yaourt de la ferme de Léa 1	Jeudi Soupe à la tomate et vermicelles ou crudités Aiguillette de blé Sauce aux champignons Purée / petits pois carottes Tomme grise 1 Banane	Vendredi Salade d'hiver (choux blanc, rouge, pommes, noix) Coquillettes A la bolognaise Gruyère râpé 1 Mandarine
	Menu végétarien	Galette végétale 24	Falafel à la menthe 25	Quenelle de semoule 26	Idem menu standard 27
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio 1 Produit Label Rouge 2	Produit IGP 3 Haute Valeur Environnementale 4	Produit AOP 5 Entrepreneurs Engagés 6	Fruit et légumes d'Alsace 7 Produit qualité Moselle 8	Produits locaux 9 Pêche durable 10