

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 - Mars 2025

5 ième composants

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10	Taboulé à la menthe	Mardi MENU CARNAVAL Salade Arlequin (pâtes, tomates, poivrons verts, maïs, olives)	Mini samoussa aux légumes	Potage poule aux vermicelles ou crudités	Carpaccio de concombres au fromage blanc Tomate farcie végétale Sauce tomatée
	Filet de dinde Sauce blanche	Carbonade flamande	Paupiette du pêcheur Sauce Béarnaise Purée nature / choux de Bruxelles	Saucisse à cuire	Riz safrané
	Duo de haricots / flageolets	Poêlée rustique	Fromage à la coupe Glace ou autre dessert	Potée de légumes	Kiri
	Le montagnard des Vosges	Fromage de Troyes ail et fines herbes	Fromage à la coupe Glace ou autre dessert	Livarot AOP Fleur des prés	Compote de pommes à la vanille
Crème dessert vanille BIO	Bugnes de carnaval		Banane		
Menu végétarien	Picoussel	Emincé de pois aux petits légumes	Galette légumes emmental	Petite veggio aux fines herbes	Idem menu standard
Semaine 11	Salade de lentilles vinaigrette	Mardi Salade de carottes au citron	Salade de mâche	Salade de maïs persillée	Crème de poireaux ou crudités
	Steak haché de bœuf Sauce brune	Noisette de poulet Sauce curry	Sauté de veau marengo	Poisson blanc à la bordelaise	Ravioles épinards de la ferme, sauce béchamel
	Trio de légumes	Pâtes aux légumes du soleil	Crispy cubes / petits pois	Pommes wedges / brisure de chou-fleur	Salade verte
	Saint Paulin	Fromage portion	Brie	Petit suisse fruité	Ortolan
Câlin nature sur lit de fruit	Beignet à la pomme	Salade de fruits	Fromage blanc au miel	Mandarine	
Menu végétarien	Galette végétarienne	Pâtes aux légumes / parmesan et œuf dur	Yummy Texas	Galette de lentilles BIO	Idem menu standard
Semaine 12	Salade de betteraves persillée	Mardi Salade mexicaine	Macédoine mayonnaise	Salade printanière (verte, tomate, radis, petits pois)	Potage de potiron ou crudités
	Saucisse de porc au jus brun	Dos de colin Sauce dieppoise	Quiche au fromage	Emincé de bœuf au paprika	Kefta d'agneau Sauce tomatée
	Potatoes et poêlée de légumes	Pommes vapeurs / épinards	Salade verte	Curry de lentilles aux poivrons	Semoule / ratatouille
	Tomme de Cadi	Fromage à la coupe	Yaourt nature sucré	Galet de la Loire	Mont Cadi
Pomme	Chou à la crème	Ananas	Ile gourmande	Yaourt mixé fraise Bio	
Menu végétarien	Galette soja blé tomate au basilic	Omelette aux champignons	Idem menu standard	Grillardin végétal italien	Falafel de pois chiche BIO
Semaine 13	Salade de betteraves persillée	Mardi Menu des enfants de HENRIDORFF Concombres à la ciboulette	Salade de pomme de terre	Salade verte aux croûtons	Salade de tomates
	Saucisse de porc au jus brun	Pennes	MENU DU CHEF	Chili végétarien	Sauté de bœuf Sauce miel et épices
	Potatoes et poêlée de légumes	A la carbonara	Produit laitier	Haricots rouges / riz	Purée crécy
	Tomme de Cadi	Gruyère râpé	Compote de fruit	Camembert BIO	Vache qui rit
Pomme	Fruits au sirop		Tarte au chocolat	Banane	
Menu végétarien	Cordon bleu végétal	Carbonara végétarienne	MENU DU CHEF	Idem menu standard	Crousti fromage
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produits AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable