

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 –Novembre 2025

5 ième composants



Semaine 44 VACANCES DE LA TOUSSAINT	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi Menu Halloween	
	Salade de taboulé à la menthe		Potage de légumes ou crudités		Finger food		Macédoine de légumes		Salade de carottes à l'orange	1
	Filet de colin Sauce dieppoise Poêlée de légumes		Gratin de pâtes aux champignons Salade verte		Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon	1	Veau marengo Riz / carottes Produit laitier		Emincé de bœuf au paprika	
	Chaussée aux Moines		Fromage à la coupe		Cheddar / chips		Banane	1	Purée de potiron	
Menu végétarien	Yaourt Bio aromatisé fraise	1	Duo de raisin	1	Glace bâtonnet ou compote à boire				Mimolette	
									Donuts chocolat	
	Quenelle de semoule sauce béchamel	27	Idem menu standard	28	Galette végétarienne	29	Risotto aux petits pois et champignons	30	Bouchée pois chiche cumin menthe	31
Semaine 45	Lundi		Mardi Menu Alsacien		Mercredi		Jeudi		Vendredi Menu fromager	
	Potage poule aux vermicelles ou crudités		Sticks		Pizza au fromage		Salade de PdT		Salade coleslaw	
	Aiguillette de poulet sauce suprême Crispy cube / haricots verts Camembert Bio	1	Choucroute pommes vapeurs	1	Menu du chef		Meunière de colin MSC et citron		Mac & cheese	
	Crème dessert chocolat		Knack / moutarde		Produit laitier	1	Duo choux-fleurs / brocolis		Salade verte	
Menu végétarien			Munster		Compote de pomme à la cannelle		Tomme blanche		Cheddar râpé	
	Aiguillette de blé	3	Knack végétale	4	Menu du chef	5	Yaourt Bio brassé	1	Mandarine	1
							Gratin choux-fleur et brocolis / oeuf dur	6	Idem menu standard	7
Semaine 46	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Céleri rémoulade persillé	1	Jour d'armistice		Salade de mâche		Potage crécy ou crudités		Salade de radis blanc aux pommes	
	Pâtes au saumon sauce crémeuse	10	ARMISTICE		Burger de veau sauce brune Purée nature / chou romanesco		Ravioles de la ferme		Curry d'agneau	
	Saint Paulin		14-11-18		Petit suisse fruité	1	Salade verte		Tajine de légumes aux abricots secs / semoule	
Menu végétarien	Pomme d'Alsace	7			Salade de fruits		Emmental Bio	1	Vache qui rit	
	Bouchée de blé et pois	10			Galette Bio chèvre et miel	12	Eclair vanille		Flan nappé caramel	
							Idem menu standard	13	Galette végétarienne	14
Semaine 47	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi Menu Japonnais		Vendredi	
	Concombres au fromage blanc		Salade de betteraves rouges		Salade d'endive à la crème		Nems aux légumes		Velouté de potiron ou crudités	
	Cordon bleu de dinde / citron		Cassolette de poisson	10	Filet mignon de porc sauce crème et moutarde		Ramen de bœuf		Tartiflette végétarienne	1
	Purée de patates douces	1	Pommes vapeurs / épinards		Riz safrané		Nouilles chinoises		Gratin dauphinois	
Menu végétarien	Rouy		Fromage à la coupe		Fromage altesse		Gâteau de riz / caramel		Yaourt nature sucré	
	Compote de pommes à la vanille		Fromage blanc sur coulis de fruits rouges		Yaourt Léa	1	Banane		Mandarine	
	Cordon végétal	17	Omelette fraîche aux fines herbes	18	Tomate farcie végétale	19	Ramen végétarien	20	Idem menu standard	21
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produits 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