

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 -Avril 2026

5 ième composants

Semaine 14	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	 Salade piémontaise nature Rôti de porc cuit sauce moutarde Jardinière de légumes	1	 Salade fraîcheur (avocat-mâis-tomate-radis) Noisette de poulet à la grecque Pommes grenailles Haricots verts à l'ail Délice de Bourgogne Cloche chocolat aux copeaux de chocolat	1	 Crêpe aux champignons Poissonnette Sauce fish Boulgour arlequin	10	 Soupe verte printanière ou crudités Oeuf dur à la florentine Purée nature / épinards à la crème	1	FERIE VENDREDI SAINT	
	 Ortolan Bio		 Tomme noire	3	 Salade de fruits	1	 Petit suisse fruité Coupe pêche melba ou autre dessert - Surprise du lapin de Pâques	1	 	
	 Yaourt aromatisé									
Menu végétarien	Galette tomate basilic	30	Galette de lentilles vertes carotte et oignons Bio végétale	31	Grillardin Italien	1	Idem menu standard	2		3
Semaine 15	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	FERIE LUNDI DE PÂQUES 		 Salade de concombres et sauce ciboulette Pavé végétal du fromager sauce ketchup Crispy cubes Yaourt nature sucré Compote de fruits	1	 Pizza au fromage Menu du Chef Produit laitier Ananas	1	 Jambon/cornichon ou crudités Goulash de boeuf Riz / bâtonnets de carottes Bûche du pilat Yaourt brassé au lait entier à la banane	1	 Salade de chou-fleur mimosa Haché au thon provençal sauce andalouse Pâtes aux petits pois Six de Savoie Glace bâtonnet ou autre dessert	1
Menu végétarien		6	Idem menu standard	7	Menu du Chef	8	Falafel de pois chiche Bio végétal	9	Quenelle de semoule	10
Semaine 16 et 17 : MENUS CLSH										
Semaine 18	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	 Macédoine de légumes Mayonnaise Gratin de chou-fleur, Pommes de terre, oeuf Camembert de Normandie AOP Salade de mangue	1	 Salade de tomates au basilic Curry wurst sauce curry Purée de potiron Bibeleskäse salé Tarte aux fraises	1	 Salade printanière (Carottes-petit pois-pommes-radis) Vol au vent au poulet et champignons + croute Coquillettes au beurre Saint Paulinn Yaourt de Léa	1	 Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon, cheddar, pommes wedges aux épices Banane	1	FERIE	
Menu végétarien	Idem menu standard	27	Saucisse végétale	28	Vol au vent quenelle et champignons	29	Galette de soja	30		1
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

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 -CLSH Avril 2026

5 ième composants



Semaine 16 LES SAVEURS DU MONDE VACANCES DE PRINTEMPS 2026	Lundi - Angleterre		Mardi - Italie		Mercredi - Inde		Jeudi - Japon		Vendredi - Irlande	
	Haricots à la tomate	1	Salade de tomate Mozzarella	5	Samoussa aux légumes		Boulette de blé façon Thai		Salade duo de carottes / chou	
	Tourte vigneronne		Spaghettis		Curry végétal aux légumes		Emincé de poulet mariné au miel et citron		Fish and chips	
	Salade de betteraves céleri		Bolognaise		Riz		Poêlée asiatique			
Semaine 17 Vacances de Printemps	Cheesecake		Gruyère râpé		Fromage à la coupe	1	Yaourt mangue / vanille	1	Cheddar	
	Pomme	7	Tiramisu		Flan vanille		Salade de fruits exotiques		Pâtisserie	9
	Menu végétarien		Bolognaise végétale	14	Idem menu standard	15	Galette aux légumes	16	Tenders de blé	17
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Pâté campagne / cornichon ou crudités		Salade de haricots verts	1	Pizza aux champignons		Salade arlequin (pâtes-tomates-poivrons-mais)		Salade de concombre à la menthe	
Menu végétarien	Cordon bleu de dinde sauce crèmeuse		Chipolata sauce tomate		Cassiolette de la mer	10	Quiche au fromage		Blanquette de veau	
	Purée / brocolis		Gnocchi de pommes de terre		Blessotto de courgettes		Salade de carottes râpée et persillées		Riz safrané	1
	Emmental	1	Fromage portion		Produit laitier		Fromage à la coupe	1	Petit suisse fruité	
	Compote de pomme à la vanille		Fromage blanc sur coulis de fruits rouges		Crème Bio chocolat	1	Tarte pomme rhubarbe		Crème glacée ou autre dessert	
	Gratin de brocoli, oeuf dur	20	Saucisse végétale	21	Quenelle de semoule	22	Idem menu standard	23	Risotto de riz, petits pois et champignons	24
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

Validé le 00 02 26-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.cuisinepdb.fr

