

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 -SEMAINES 26 -27 2026

5 ième composants

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 26	Salade piémontaise  Cordon bleu végétal Trio de légumes	Macédoine de légumes 	Pastèque  Cuisse de poulet sauce champignon Riz / duo de courgettes jaunes et vertes	Salade estivale  (olive noire, avocat, maïs, tomate) Potatoes burger Pommes röstis	Jambon / cornichon ou crudités  Nuggets de poisson sauce fish Ebly aux trois poivrons	
	Tomme grise  Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 	A la carbonara  Saint Nectaire AOP  Nectarine 	Montcadi  Tarte Normande aux pommes 	Yaourt nature sucré  Glace bâtonnet ou autre dessert 	Petit suisse fruité  Compote de fruit 	
	Menu végétarien	Galette tomate basilic	Pâtes sauce Mornay et gruyère	Risotto aux petits pois, champignons, oeuf dur	Galette tomate basilic	Nuggets végétal
	Semaine 27	Salade de concombres au fromage blanc  Crousti fromage sauce ketchup Crispy cubes aux herbes	Salade de taboulé a la menthe 	Crêpe au fromage  MENU du CHEF 	MENU FROID Melon  Rôti de porc cuit Salade de pâtes multicolores maison (tomate, maïs, œuf, poivrons)	Tomates cerises  Spaghettis  A la bolognaise Gruyère râpé  Pêche 
		Carré de l'Est  Yaourt Bio à la fraise 	St Paulin  Glace cône ou autre dessert 	Produits laitier  Abricot 	Yaourt à boire  Crème dessert vanille bourbon 	Spaghettis végétariennes 
Menu végétarien		Idem menu standard	Galette Bio orge, chèvre, miel	Menu du chef	Oeuf vinaigrette	Spaghettis végétariennes
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 

Validé le 26 05 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

BONNES vacances!



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)



MENUIS - juillet 2026

5 ième composants



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 28	Salade de céleri rémoulade persillée Filet de dorade sauce hollandaise Pommes vapeur / brisure de chou-fleur	Pastèque Assiette anglaise Salade de riz (riz, tomate, maïs, oeuf, poivrons)	Salade estivale (avocat, tomate, olives noires) Hachis parmentier végétarien, salade verte Purée de pommes de terre	Légumes à tremper sauce salsa Emincé de poulet au paprika Riz aux haricots rouges et maïs Vache qui rit Banane	Taboulé à la menthe Veau à la moutarde Poêlée de légumes
	Fromage emballé Flan caramel	Emmental Bio Glace bâtonnet ou autre dessert	Pont l'évêque Nectarine		Yaourt nature sucré Tarte aux myrtilles
	1	1	5	1	1
	Menu végétarien	Omelette Bio nature	Assiette végétarienne	Idem menu standard	Galette Bio orge, chèvre et miel
	6	7	8	9	10
Semaine 29	Salade de concombres au fromage blanc Meunière de colin MSC citron - aneth Purée / épinards en branche Bûche du Pilat Crème dessert chocolat	Fête Nationale		Salade comtoise (verte, comté) Gratin de pâtes aux champignons Salade de carottes St Paulin Melon	Tomates cerises Burger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon, cheddar Pommes wedges Sundaes ou autre dessert
	Bûche du Pilat Crème dessert chocolat		Accras de morue créole Rougaille saucisse sauce tomate Riz pilaf Camembert Salade de fruits exotiques		
	1		1 1	1	1
	Menu végétarien	Quenelle de semoule		Risotto aux champignons, petits pois et oeuf dur	Idem menu standard
	13	14	15	16	17
Semaine 30	Salade de pois chiche à la Libanaise Poissonnette panée sauce fish Poêlée rustique Petit suisse fruité Tarte au flan	Pizza au fromage MENU DU CHEF Produit laitier Pêche	Salade de tomates au basilic Lasagne aux légumes Et pesto rosso Rondelé Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	Melon Montcadi Yaourt de Léa	Macédoine de légumes Poulet basquaise Pommes grenailles Fromage à la coupe Abricots
	10	1	1	1	1
	Menu végétarien	Omelette demi-lune Bio nature	Menu du chef	Idem menu standard	Falafel pois chiche, menthe et coriandre Bio
	20	21	22	23	24
Semaine 31	Salade de chou-fleur mimosa Boulette à la provençale Pâtes aux légumes du soleil Yaourt arôme Nectarine	Salade de maïs persillée Merguez grillé Semoule / ratatouille maison St Nectaire Beignet	Salade de concombre au yaourt Filet de merlu sauce citronnée Blé aux trois poivrons Kiri Salade de fruits de saison	Tomate à croquer Pané de blé épinards et fromage Purée de carottes Fromage emballé Yaourt à boire	Vendredi MENU FROID Duo melon / pastèque Knack Salade de pommes de terre Gouda Coupe belle Hélène ou autre dessert
	7	1	1	1	1
	Menu végétarien	Grillardin italien	Merguez végétarienne	Galette tomate basilic	Idem menu standard
	27	28	29	30	31
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produits AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	1	3	5	7	9
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable
	2	4	6	8	10