



MENUS 4 Composants - SEPTEMBRE 2022

Validé le 01/08/2022 CL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	<i>Salade de tomate vinaigrette</i>	<i>Carpaccio de concombres</i>			
	<i>Crousti fromage</i>	<i>Emincé de bœuf sauce forestière</i>	<i>Boulette de bœuf sauce provençale</i>	<i>Filet de poulet au jus</i>	<i>Colin sauce crustacé</i>
	<i>Gratin de légumes</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Bâtonnière de légumes aux haricots plats</i>	<i>Poêlée de pommes de terre et légumes</i>	<i>Haricots verts à la provençale</i>
			<i>Carré de l'Est</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Brie</i>
	<i>Barre coco glacée</i>	<i>Eclair au chocolat</i>	<i>Melon</i>	<i>Fruit</i>	<i>Compote de pommes</i>
Menu végétarien	Idem menu standard	Galette de soja tomate basilic	Boulette de légumes à la tomate	Galette de quinoa à la provençale	Quenelle de semoule
Semaine 37	<i>Céleri rémoulade</i>				
	<i>Œuf dur sauce béchamel</i>	<i>Aiguillette de dinde sauce moutarde</i>	<i>Meunière de cabillaud / citron</i>	<i>Sauté de porc tomate</i>	<i>Salade coleslaw</i>
	<i>Penne à l'huile d'olive</i>	<i>Brisure de choux-fleurs</i>	<i>Potatoes et légumes poêlés</i>	<i>Crispy cube aux herbes</i>	<i>Purée de potiron</i>
		<i>Rouy</i>	<i>Fromage portion</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	
	<i>Liégeois</i>	<i>Salade de fruits du verger</i>	<i>Fruit</i>	<i>Raisin</i>	<i>Flan pâtissier</i>
Menu végétarien	Idem menu standard	Gratin de choux-fleurs au fromage	Carré de seitan légumes fondants	Veggie façon cordon bleu	Galette orge chèvre miel
Semaine 38	<i>Concombres ciboulette</i>				
	<i>Escalope de volaille</i>	<i>Bœuf à la provençale</i>	<i>Gratin de pâtes au thon</i>	<i>Coucous végétarien sauce tomate</i>	<i>Salade automnale (verte, noix, pomme, comté)</i>
	<i>Gratin dauphinois</i>	<i>Haricots verts et pommes vapeur</i>	<i>Coquillettes</i>	<i>Boulette falafel</i>	<i>Blanquette de la mer sauce oseille</i>
		<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Crème dessert chocolat</i>	<i>Légumes à couscous</i>	<i>Blé aux petits légumes</i>
	<i>Chou vanille</i>	<i>Gaufre</i>	<i>Fruit</i>	<i>Emmental</i>	<i>Fromage blanc</i>
Menu végétarien	Crousti tomate mozzarella veggie	Galette de haricots rouges	Gratin de pâtes aux légumes	Idem menu standard	Omelette nature demi-lune
Semaine 39					
	<i>Steak haché / ketchup</i>	<i>Saumon sauce beurre citron</i>	<i>Concombres bulgare</i>	<i>Salade de taboulé à la menthe</i>	<i>Saucisse de volaille grillée tomate sauce</i>
	<i>Poêlée de légumes</i>	<i>Tagliatelles</i>	<i>Galette végétarienne</i>	<i>Emincé de bœuf sauce paprika</i>	<i>tomatée</i>
	<i>Yaourt mixé</i>	<i>Tomme blanche</i>	<i>Carottes à la crème persillées</i>	<i>Gratiné de légumes</i>	<i>Crispy cube aux herbes</i>
	<i>Pomme</i>	<i>Banane</i>	<i>Gâteau au chocolat</i>	<i>Crème glacée</i>	<i>Brie</i>
Menu végétarien	Steak végétal soja / blé	Cannelloni méditerranéen	Idem menu standard	Falafel	Saucisse végétarienne cuite fumée
Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
Pain du boulanger MOF (20)	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable