

MENUS DU 3 janvier au 4 février 2022

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 1

DU 03 JANVIER 2022 AU 07 JANVIER 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE			<i>Salade bulgare</i>	<i>Potage potiron</i>	<i>Chou blanc</i>
PLAT PRINCIPAL	<i>Steak haché bio/ketchup</i>	<i>Nuggets de poulet/sauce gribiche</i>	<i>Quiche provençale</i>	<i>Blanquette de veau</i>	<i>Filet de cabillaud sauce Nantua</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Poêlée campagnarde</i>	<i>Pâtes au beurre</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Carottes à la crème</i>	<i>Ebly pilaf</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Produit laitier</i>	<i>Fromage aux fines herbes</i>			
DESSERT	<i>Compote de fruit</i>	<i>Pomme</i>	<i>Crème caramel</i>	<i>Galette des rois</i>	<i>Clémentine</i>
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Steak végétal tomate basilic</i>	<i>Nuggets soja</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Falafel</i>	<i>Aiguillette végétale de blé et emmental</i>

CUISINE DU PAYS DE BITCHE



MENUS 4 Composants Janvier 2022



Validé le 12/12/2021 CL		Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Semaine 02		Duo de crudités	Salade de riz		JOURNEE SAVOYARDE	
		Blanquette de la mer	Émincé de bœuf au paprika	Palette à la diable	Potage de légumes	Menu Végétarien
		Pommes vapeur	Battonnière de légumes	Poêlée de légumes	Tartiflette	Quenelle de semoule bio nature sauce aurore
		Yaourt aromatisé	Clémentine	Petit suisse aromatisé	Salade verte	Coquillettes
			Beignet	Glace	Yaourt nature sucré	
Menu végétarien	Boulettes pois-chiches	Griardin végétal	Crêpe aux champignons	Tartiflette sans lardons	Idem menu standard	
Semaine 03						
		Carpaccio de concombres	Salade verte mimosa	Crêpe au fromage		Crudités
		Couscous végétarien	Fricassée de porc au curry	Goulash de bœuf	Waterzoie de volaille	Colin sauce safranée
		Semoule et légumes couscous	Poêlée hivernale	Petits pois carottes	Penne	Duo de haricots
	Menu Végétarien	Fruits au sirop	Banane	Yaourt bio	Crème vanille	
	Chou parfum vanille			Fruit d'hiver		
Menu végétarien	Idem menu standard	Crousti fromage	Palet végétarien montagnard	Pennée napolitaine et œuf dur	Riz aux champignons et petits pois	
Semaine 04						
		Bœuf provençale	Salade verte au dès de fromage	Brunoise carotte concombre	Le Menu des Enfants de Rouhling	
		Chou-fleur et pommes vapeurs	Oeufs durs sauce tomate	Poisson meunière/citron	Grande Mauricette du MOF (1 pour 5)	Rôti de porc Sauce à l'ancienne
		Yaourt bio	Gratin dauphinois	Purée de poireaux	Lasagne	Lentilles
	Clémentine	Menu Végétarien	Compote de fruits	Salade verte	Tomme blanche	
		Fruit		Fromage blanc sur lit de fruits	Salade de fruits frais	
Menu végétarien	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Idem menu standard	Nugget's soja	Eclair chocolat	Poêlée de lentilles aux légumes	
Semaine 05						
		Saucisse de porc façon "curry wurst"	Nouvel An Chinois			
		Purée céleri (pdt)	Salade chinoise	Colin sauce blanche	Potage de légumes	Carottes râpées
		Tomme	Nem au poulet	Haricots vert	Cuisse de poulet sauce chasseur	Bœuf façon bourguignon
	Fruit	Nouilles chinoise	Brie	Gratin de pommes de terre	Blé aux légumes	
		Yaourt nature bio	Fruit	Crêpe de la chandeleur	Glace	
		Ananas				
Menu végétarien	Petite veggi	Nem au légumes	Omelette aux champignons	Gratin pommes de terre / brocolis	Bouchée de blé / pois cuite orientale	
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	Haut Valeur Environnemental	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable	