



MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 40

DU 04 OCTOBRE AU 8 OCTOBRE 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	04 OCTOBRE	05 OCTOBRE	06 OCTOBRE	07 OCTOBRE	08 OCTOBRE
ENTRÉE	Coleslaw vinaigrette		Salade Waldorf		Potage / crudités
PLAT PRINCIPAL	Colin sauce citron	Potatoes burger	Rôti de porc à la moutarde	Aiguillettes de volaille Sauce aux abricot	Bolognaise de légumes
ACCOMPAGNEMENT	Purée de céleri	Pomme de terre Wedges	Petits pois carottes	Tajine de légumes	Pâtes au beurre
PRODUIT LAITIER		Fromage frais		Edam	Yaourt mixé
DESSERT	Eclair chocolat	Raisin	Yaourt aux fruits	Banane	
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Crousti tomate mozzarella	Burger légumes	Veggi's façon cordon bleu	Aiguillette végétale blé et emmenthal	Idem au menu standard

Baguette du MOF

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.









Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 41



DU 11 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	11 OCTOBRE	12 OCTOBRE	13 OCTOBRE	14 OCTOBRE	15 OCTOBRE
ENTRÉE	Betteraves rouge vinaigrette 		 Carottes râpées	Salade de maïs 	Potage Dubary / crudités 
PLAT PRINCIPAL	Bœuf à la tomate 	Lasagnes	Saucisse de Francfort	Nuggets de poulet Sauce tartare	Blanquette de la mer Sauce blanquette
ACCOMPAGNEMENT	Riz au paprika	aux légumes	Purée de potiron 	Crispy cubes	Pâtes du Moulin d'Eschwiller 
PRODUIT LAITIER		Cotentin ail et fines herbes			
DESSERT	Glace à la fraise de la ferme du Kleinwald 	Salade de fruits 	Gâteau basque	Crêpe au sucre	Yaourt nature de la ferme de Léa 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Parmentier de légumes	Idem au menu standard	Petite veggie	Nuggets soja/blé	Tortelloni tricolore au fromage

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 42

DU 18 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	18 OCTOBRE	19 OCTOBRE	20 OCTOBRE	21 OCTOBRE	22 OCTOBRE
ENTRÉE	Concombre à la crème 	Taboulé	Pizza au fromage	Salade verte 	Potage crécy maison / crudités 
PLAT PRINCIPAL	Menu fromage	Filet de volaille Façon basquaise	Sauté de bœuf bio aux olives de la ferme beau printemps	Gratin de pâtes 	Poisson meunière Sauce froide Fish
ACCOMPAGNEMENT	Gratin dauphinois	Bâtonnière de légumes 	Carottes vichy 	Au jambon	Blé aux petits légumes
PRODUIT LAITIER		Yaourt arôme 		Gruyère râpé 	
DESSERT	Chocolat liégeois		Banane	Glace vanille/fraise	Yaourt mixé 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Idem au menu standard	Falafel fève- menthe-coriandre	Cannelloni méditerranéen	Gratin de pâtes aux légumes	Pané de blé fromage-épinard

Baguette du MOF 

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !