

# MENUS 4 COMPOSANTS

**SEMAINE 35**

**DU 29 AOUT 2022 AU 02 SEPTEMBRE 2022**



	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
<b>ENTRÉE</b>	Salade de concombre à la crème	Salade de pomme de terre	Pâté de campagne/ cornichon	Salade de tomates persillées	Taboulé à la menthe
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Emincé de poulet sauce chasseur	Fricadelle sauce tomate	Œuf dur sauce béchamel	Bolognaise	Poisson meunière
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Lentilles	Duo de chou-fleur brocoli	Gratin dauphinois	Pâtes	Julienne végétarienne (carottes, courgettes, céleri rave, chou-fleur)
<b>PRODUIT LAITIER</b>				Gruyère	
<b>DESSERT</b>	Melon	Glace	Salade de fruits	Nectarine	Yaourt mixé
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Galette de quinoa à la provençale	Galette végétale Texas	Idem menu standard	Bolognaise végétarienne	Quenelle nature

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 - SEPTEMBRE 2022**

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