

MENUS DU 22 MAI AU 16 JUN 2023

Validé le 05/05/2023 AH		Cuisines de May et de Metz					MENUS 4 Composants - JUIN 2023					
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi						
Semaine 21		<i>Céleri rémoulade</i>			<i>Radis à croquer / beurre</i>		1	1	1	1	1	
		<i>Tempura de colin</i> <small>Sauce fish</small>	<i>Bœuf provençale</i>	<i>Blanquette de veau</i>	<i>Quenelle de semoule</i> <small>Sauce tomate poivree</small>	<i>Raviole BIO</i>						
		<i>Printanière de légumes</i>	<i>Macaronis au beurre</i>	<i>Carottes à la crème</i>	<i>Légumes tajine</i>	<i>Salade verte</i>						
		<i>Yaourt de la ferme</i>	<i>Petit suisse fruité</i>	<i>Chou vanille</i>	<i>Fromage à la coupe</i> <i>Melon</i>	<i>Camembert BIO</i> <i>Banane</i>						
Menu végétarien	<i>Mini galette pois chiche, patate douce et carottes</i>	<i>Gratin de pâtes et œuf dur</i>	<i>Carré de seitan légumes et tomates confites</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Steak de soja</i>							
Semaine 22		LUNDI					1	1	1	1	1	
		FERIE LUNDI	<i>Salade bulgare</i>	<i>Hachis parmentier maison</i> <i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Salade de carottes à l'orientale</i>	<i>Emincé de bœuf</i> <small>A la tomate</small>						
		DE PENTECÔTE	<i>Lasagne aux légumes</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Cuisse de poulet</i> <small>Sauce chasseur</small>	<i>Blé aux poivrons</i>						
			<i>Crème dessert vanille</i>	<i>Petit suisse aromatisé</i>	<i>chou-fleur fleurette persillé</i>	<i>Tomme blanche</i> <i>Fruit de saison</i>						
Menu végétarien		<i>Idem menu standard</i>	<i>Pizza au fromage / salade verte</i>	<i>Primeur veggi tomate mozzarella</i>	<i>Gratin de chou-fleur fromage et œuf dur</i>							
Semaine 23					Jeudi		1	1	1	1	1	
		<i>Filet de poisson</i> <small>Sauce normande</small>	<i>Macédoine de légumes</i>	MENU DU CHEF	MENU CALIFORNIA BEACH							<i>Salade de tomate persillée</i>
		<i>Petits pois / carottes</i>	<i>Crousti fromage</i> <small>Sauce ketchup</small>		<i>Salade coleslaw</i>	<i>Boulette d'agneau</i> <small>Sauce curry</small>						
		<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Purée de brocolis</i>		<i>Nuggets de poulet</i> <small>Sauce barbecue</small>	<i>Smoked potatoes</i>						<i>Bâtonnière de légumes</i>
	<i>Salade de fruits</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Petit suisse sucré</i>		<i>Muffin aux pépites chocolat</i>	<i>Glace de la ferme</i> <small>ou autre dessert</small>						
Menu végétarien	<i>Océan stick</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>MENU DU CHEF</i>	<i>Nuggets de blé</i>	<i>Omelette nature</i>							
Semaine 24			Mardi				1	1	1	1	1	
		<i>Salade paysanne</i> <small>(verte, croûtons)</small>	MENU FROID	<i>Polpette de veau</i> <small>Sauce forestière</small>	<i>Pâtes</i>	<i>Œuf vinaigrette</i>						
		<i>Tortellinis tricolores au fromage</i>	<i>Jambon blanc</i>	<i>Duo chou-fleur / brocolis</i>	<i>A la bolognaise</i>	<i>Blanquette de la mer</i>						
		<i>Abricot</i>	<i>Salade de pâtes</i>	<i>Bûche du pilat</i>	<i>Gruyère râpé</i>	<i>Julienne de légumes</i>						
Menu végétarien	<i>Idem menu standard</i>	<i>Œuf mayonnaise</i>	<i>Palet de chèvre pané</i>	<i>Bolognaise végétarienne</i>	<i>Boulette de lentille verte, carotte, oignon</i>							
Menu susceptible de modification en fonction des approvisionnements	<i>Produit Agriculture bio</i>	<i>Produit IGP</i>	<i>Produit AOP</i>	<i>Fruit et légumes d'Alsace</i>	<i>Produits locaux</i>							
Pain du boulanger M.O.F. "Le Petit Écolier" (20g)	<i>Produit Label Rouge</i>	<i>Haute Valeur Environnementale</i>	<i>Entrepreneurs Engagés</i>	<i>Produit qualité Moselle</i>	<i>Pêche durable</i>							

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinedb.fr