



**MENUS 4 Composants - NOVEMBRE 2022**

Semaine 44	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
<b>VACANCES DE LA TOUSSAINT</b> 	Blanquette de la mer Sauce crustacés Purée carottes Rouy Tarte aux abricots	<b>FERIE TOUSSAINT</b>	Salade coleslaw Escalope de porc Sauce charcutière Pâtes aux petits légumes Yaourt aux fruits	Couscous Poulet et merguez Légumes couscous Glace	<b>Menu du chef</b> Produit laitier Salade de fruits					
	1		7	1		1				
Menu végétarien	Croc fromage soja et blé	1	Escalope végétale soja et blé	2	Falafel à la menthe	3	Menu du chef	4		
<b>Semaine 45</b>	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
	Concombre au tzatziki Tortellini tricolores au fromage Salade verte Tarte au flan	Wings de poulet Sauce barbecue Riz camarguais Yaourt nature sucré Raisin	Pizza au fromage Dès de saumon Sauce beurre citron Choux-fleurs en fleurette Banane	Salade de carottes aux raisins Saucisse de porc Sauce curry Purée nature Fromage blanc vanille	<b>FERIE 11 NOVEMBRE</b>					
	1	3	1	9						
	1	1	1	1						
7	7	1	1							
Menu végétarien	Idem menu standard	7	Tomate farcie végétarienne	8	Gratin de choux-fleurs et œuf dur	9	Croc tofu fromage	10	11	
<b>Semaine 46</b>	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
	Steak haché Sauce tomate Juliène de légumes (carottes courgette céleri rave et chou-fleur) Petit suisse Bio Clémentine	Salade de céleri Lamelles végétales au soja façon kebab Tagliatelles Flan napé caramel	Poisson à la provençale Carottes vapeur persillées et pommes de terre St Paulin Yaourt aux fruits mixés	<b>Journée Automnale</b> Salade composée (verte, pomme, noix, comté) Bœuf bourguignon Purée de patates douces Fromage à la coupe Tarte aux pommes	Pâtes à la carbonara Chanteneige Compote de fruit					
	1	1	10	9	1					
	1	1	9	1	1					
Menu végétarien	Steak végétal	14	Idem menu standard	15	Aiguillette de blé panée	16	Primeur veggi tomate mozzarella	17	Raviole farcie champignons et ail des ours	18
<b>Semaine 47</b>	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
	Salade de lentilles Escalope de volaille / citron Duo de haricots Yaourt nature sucré	Potage de légumes Nuggets végétal / ketchup Purée crécy Crème chocolat	Salade bulgare Blanquette de volaille Sauce suprême Brocolis et riz Chou à la crème	Dos de colin Sauce Dieppoise Penne Carré double crème Ananas	Salade verte aux dés d'emmental Emincé de Bœuf Sauce forestière Potatoes et légumes poêlées (Haricots vert, carotte, brocoli, oignons, champignon de Paris) Yaourt brassé à la banane					
	1	1	1	10	1					
	7	9	9	4	9					
Menu végétarien	Palet de chèvre pané	21	Idem menu standard	22	Risotto aux champignons et œuf dur	23	Soufflé BIO nature	24	Palet végétarien à l'italienne	25
Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produit AOP	5	Fruits et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
Pain du boulanger M O F "Le Petit Ecolier" (20)	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Mosele	8	Pêche durable	10

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne [www.cuisinepdb.fr](http://www.cuisinepdb.fr)