

Validé le 14/11/2023 CL



MENUS 5 Composants - DECEMBRE 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48	Céleri rémoulade	Carottes râpées et dés d'emmental	Taboulé à l'oriental	Velouté de légumes ou crudités	Salade macédoine / mayonnaise
	Pâtes au saumon Sauce meunière	Steak haché Sauce ketchup	Filet mignon de porc Sauce crème et moutarde	Pâté Lorrain	Nuggets de blé Sauce kebab
	Bâtonnière de légumes	Crispy cubes aux herbes	Chou vert braisé / pommes vapeur	Salade verte	Lentilles / carottes
	Fromage portion	Rouy	Tomme noire	Saint Paulin	Petit Louis
	Gaufre	Mandarine	Ile flottante	Yaourt de la ferme	Banane
Menu végétarien	Seitan bulk BIO	Steak végétal	Picoussel	Friand au fromage	Idem menu standard
Semaine 49	Rosette ou crudités	Concombres à la crème	Potage de potiron	MENU DU PERI DE MORSBACH	
	Polpette de veau Sauce forestière	Aiguillette de poulet Sauce normande	Omelette nature	Salade coleslaw	Salade de radis blanc aux pommes
	Petits pois / carottes	Duo de haricots	Poêlée d'autrefois	Pâtes carbonara	Bœuf à l'italienne
	Yaourt aromatisé	Petit suisse fruité	Fromage à la coupe	Aux lardons	Blé aux petits légumes
	Compote de fruit	Salade de fruit du verger	Mannele St Nicolas	Gruyère râpé	Vache qui rit
Menu végétarien	Boulette de soja tomate basilic	Aiguillette de blé	Idem menu standard	Pâtes carbonara aux champignons	Cannellonis méditerranéen
Semaine 50	Salade comtoise (verte, comté, œuf)	Lentilles vinaigrette	Betteraves persillées	Salade d'hiver (chou blanc, rouge, pommes, noix)	Potage Dubarry ou crudités
	Quenelle de semoule Sauce béchamel	Filet de colin pané / citron	Galopin de veau Sauce brune	Escalope de dinde à la crème	Curry wurst (saucisse au curry)
	Gratin de pommes de terre	Trio de légumes	Chou rouge / purée nature	Coquillettes au beurre	Purée de carottes
	Yaourt nature sucré	Camembert	Fromage à la coupe	Fromage aux fines herbes	Kiri
	Orange	Crêpe au sucre	Fromage blanc au miel	Crème dessert chocolat	Fruit de saison
Menu végétarien	Idem menu standard	Falafel de pois chiches	Galette de lentilles vertes betteraves et cèpes	Tomate farcie végétarienne	Primeur veggi tomate / mozzarella
Semaine 51	Salade de taboulé à la menthe	Salade coleslaw	Salade d'endives à la crème	MENU DE NOEL	
	Jambon grillé Sauce charcutière	Œufs dur Sauce tomate	Blanquette de poisson Sauce oseille	Salade de Noël (tartare de tomates, avocats et saumon fumé)	Carpaccio de concombres Au fromage blanc
	Poêlée campagnarde	Pennes aux petits légumes	Gratin de légumes	Filet de chapon Sauce aux girolles	Bœuf à la provençale
	Brie	Edam	Mini Babybel	Poêlée de pommes de terre façon rôtisserie	Duo chou-fleur / brocolis
	Pomme	Fruits au sirop	Beignet aux pommes	Brillât savarin IGP affiné Bonhomme de neige glacé et surprise du père Noël	Fromage
Menu végétarien	Mini carré de seitan pommes de terre emmental	Idem menu standard	Raviolis épinards	Gratin de Spätzle forestier + salade verte	Gratin de chou-fleur / brocolis
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 M O F "Le Petit Écolier" (20)	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

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