

Validé le 14/11/2023 CL



MENUS 4 Composants - DECEMBRE 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48	Pâtes au saumon Sauce meunière	Carottes râpées et dés d'emmental Steak haché Sauce ketchup	Taboulé à l'oriental Filet mignon de porc Sauce crème et moutarde	Velouté de légumes ou crudités Pâté Lorrain	Nuggets de blé Sauce kebab Lentilles / carottes Petit Louis Banane
	Bâtonnière de légumes	Crispy cubes aux herbes	Chou vert braisé / pommes vapeur	Salade verte	
	Fromage portion			Yaourt de la ferme	
	Gaufre	Mandarine	Ile flottante		
Menu végétarien	Seitan bulk BIO	Steak végétal	Picoussel	Friand au fromage	Idem menu standard
Semaine 49	Polpette de veau Sauce forestière	Aiguillette de poulet Sauce normande	Omelette nature	MENU DU PERI DE MORSBACH	
	Petits pois / carottes	Duo de haricots	Poêlée d'autrefois	Salade coleslaw	Salade de radis blanc aux pommes
	Yaourt aromatisé	Petit suisse fruité	Fromage à la coupe	Pâtes carbonara	Bœuf à l'italienne
	Compote de fruit	Salade de fruit du verger	Mannele St Nicolas	Aux lardons	Blé aux petits légumes
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)	Filet de colin pané / citron	Betteraves persillées	Salade d'hiver (chou blanc, rouge, pommes, noix)	Curry wurst (saucisse au curry) Purée de carottes Kiri Fruit de saison
	Quenelle de semoule Sauce béchamel	Trio de légumes	Galopin de veau Sauce brune	Escalope de dinde à la crème	
	Gratin de pommes de terre	Camembert	Chou rouge / purée nature	Coquillettes au beurre	
	Orange	Crêpe au sucre	Fromage blanc au miel	Crème dessert chocolat	
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	Jambon grillé Sauce charcutière	Œufs dur Sauce tomate	Salade d'endives à la crème	MENU DE NOEL	
	Poêlée campagnarde	Pennes aux petits légumes	Blanquette de poisson Sauce oseille	Salade de Noël (tartare de tomates, avocats et saumon fumé)	Carpaccio de concombres Au fromage blanc
	Brie	Edam	Gratin de légumes	Filet de chapon Sauce aux giroles	Bœuf à la provençale
	Pomme	Fruits au sirop	Beignet aux pommes	Poêlée de pommes de terre façon rôtisserie Brillât savarin IGP affiné Bonhomme de neige glacé et surprise du père Noël	Duo chou-fleur / brocolis
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 susceptibles 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.cuisinpdb.fr