



MENUS 4 Composants - AVRIL 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
Semaine 14 	FERIE LUNDI DE PÂQUES	Steak haché de bœuf Sauce ketchup	Salade de lentilles vinaigrette	Blanquette de volaille	Filet de poisson Aux herbes					
		Crispy cubes aux herbes	Sauté de porc à la moutarde	Riz safrané	Pommes wedge / brocolis					
		Yaourt aromatisé	Duo de haricots	Tomme noire	Fromage aux fines herbes					
		Pomme	Secret de mousse caramel beurre salé	Salade de fruits	Paris-Brest					
Menu végétarien	1	Galette végétale	2	Pané gourmand à la mozzarella	3	Risotto aux champignons et petits pois œuf dur	4	Galette de lentilles vertes	5	
Semaine 15	Carpaccio de concombres au fromage blanc Galette végétarienne Sauce barbecue Potatoes et poêlée de légumes Compote de fruits	Salade composée du Sud (verte, tomates, poivrons jaunes) Filet de hoki à la provençale Blé sauté aux carottes Yaourt vanille de la ferme	Céleri rémoulade Pâté Lorrain Salade verte Fromage blanc aux fruits rouges	Jeudi MENU Italie		Aiguillette de poulet Sauce forestière Bâtonnière de légumes Fromage aux fines herbes Ananas				
				Tomate mozzarella	Pâtes					
				A la bolognaise	Gruyère râpé					
				Tiramisu						
Menu végétarien	Idem menu standard	8	Souflé semoule BIO nature au beurre	9	Friand au fromage	10	Pâtes bolognaise végétarienne	11	Aiguillette de blé	12
Semaine 16	Chiffonnade de salade Cordon bleu / citron Petits pois carottes à la paysanne Crème chocolat	Pâté de campagne / cornichon ou crudités Curry d'agneau Sauce à la crème Tajine de légumes aux abricots Flan nappé caramel	Blanquette de la mer Duo chou-fleur / brocolis Fromage à la coupe Crème glacée	Goulash de bœuf à la hongroise Lentilles / carottes Brie Banane	Salade de chou-fleur vinaigrette Ravioles aux lentilles de la ferme Salade verte Compote de pommes					
						10	2			
						1	1			
						8				
Menu végétarien	Veggi façon cordon bleu	15	Kefta coriandre menthe	16	Gratin de chou-fleur et œuf dur	17	Falafel de pois-chiche	18	Idem menu standard	19
Semaine 17 VACANCES DE PRINTEMPS	Concombres à la crème Saucisse de porc Sauce aux oignons Purée nature Salade de fruits exotiques	Salade de tomate persillée Nuggets de blé Sauce cocktail Ratatouille / semoule Tarte aux fruits rouges	Escalope de dinde Sauce blanche Chou de Bruxelles / pommes vapeur Yaourt nature sucré Fraises	Filet de colin pané sauce fish Coquillettes au beurre Fromage blanc sucré Pomme	Salade de pommes de terre Polpete de veau et dinde Trio de légumes Glace bâtonnet					
						1	10			
						1	3			
						7	7			
Menu végétarien	Petite veggi aux fines herbes	22	Idem menu standard	23	Galette de quinoa à la provençale	24	Tomate farcie végétale	25	Galette de chèvre tomate	26
Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produit AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
Pain du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20)	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10

Les aliments proposés peuvent être remplacés suite à des soucis d'approvisionnements - Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinepdb.fr