

Validé le 11/01/2024 CL



**MENUS GROS-REDERCHING 5 Composants - FEVRIER 2024**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 06</b>	<b>Concombres ciboulette</b> <b>Jambon grillé</b> <i>Sauce aigre-douce</i> <b>Purée de légumes</b> <b>Fromage emballé</b> <b>Compote de pomme</b>	<b>Salade de pommes de terre</b> <b>Emincé de bœuf</b> <i>Sauce fondue de tomate</i> <b>Poêlée hivernale</b> <b>Petit suisse BIO</b> <b>Clémentine</b>	<b>Salade de mâche</b> <b>Fleuron à la reine</b> <b>Riz</b> <b>Carré de l'Est</b> <b>Secret de mousse caramel beurre salé</b>	<b>Potage de légumes ou crudités</b> <b>Aiguillette de volaille</b> <i>Sauce giroles</i> <b>Trio de légumes</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Fromage frais sur lit de fruit</b>	<b>Nouvel an chinois</b> <b>Salade chinoise</b> <b>Nems aux légumes</b> <b>Nouilles sautées à la chinoise</b> <b>Vache qui rit</b> <b>Beignet à l'ananas</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Grillardin végétal à l'italienne</b> 5	<b>Galette de soja tomate basilic</b> 6	<b>Fleuron à la reine - Quenelles champignons</b> 7	<b>Aiguillette de blé</b> 8	<b>Idem menu standard</b> 9
<b>Semaine 07</b>	<b>Lundi</b> <b>Salade de taboulé à la menthe</b> <b>Steak haché de bœuf</b> <i>Sauce ketchup</i> <b>Bâtonnets de carottes / pommes cubes persillées</b> <b>Rouy</b> <b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Mardi MARDI GRAS</b> <b>Carottes râpées aux raisins</b> <b>Crousti fromage</b> <b>Gratin dauphinois</b> <b>Yaourt arôme</b> <b>Beignet</b>	<b>Mercredi</b> <b>Pizza au fromage</b> <b>Filet mignon de porc</b> <i>Sauce crème / moutarde</i> <b>Duo de haricots</b> <b>Rondelé</b> <b>Salade de fruit</b>	<b>Jeudi Journée Alsacienne</b> <b>Choucroute</b> <b>Pommes vapeur</b> <b>Knack / moutarde (+ kassler pour les adultes)</b> <b>Fromage blanc sucré</b> <b>Glace ou autre dessert</b>	<b>Vendredi</b> <b>Potage potiron ou crudités</b> <b>Filet de lieu pané</b> <i>Sauce fish</i> <b>Duo chou-fleur / brocolis</b> <b>Fromage à la coupe</b> <b>Banane</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Steak haché végétal</b> 12	<b>Idem menu standard</b> 13	<b>Kefta coriandre menthe</b> 14	<b>Saucisse végétarienne</b> 15	<b>Gratin chou-fleur / brocolis et œuf dur</b> 16
<b>Semaine 08</b>	<b>Lundi</b> <b>Lentilles vinaigrette</b> <b>Œuf dur</b> <i>Sauce mornay</i> <b>Epinards / pommes vapeur</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> <b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Mardi</b> <b>Concombres à la crème</b> <b>Pâtes</b> <b>à la bolognaise</b> <b>Gruyère râpé</b> <b>Pomme</b>	<b>Mercredi</b> <b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Menu du Chef</b> <b>Produit laitier</b> <b>Compote de fruit</b>	<b>Jeudi</b> <b>Potage Dubarry</b> <b>Ravioles de la ferme</b> <b>Salade verte</b> <b>Brie</b> <b>Fromage blanc sur coulis de fruit rouge</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade de maïs mimosa</b> <b>Polpette de veau</b> <i>Sauce brune</i> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Kiri</b> <b>Glace</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Idem menu standard</b> 19	<b>Pâtes bolognaise végétarienne</b> 20	<b>Menu du chef</b> 21	<b>Ravioles végétarienne de la ferme</b> 22	<b>Falafel pois chiches</b> 23
<b>Semaine 09</b>	<b>Lundi</b> <b>Crêpe au fromage</b> <b>Cordon bleu de dinde / citron</b> <b>Brisure de chou-fleur</b> <b>Tomme de montagne</b> <b>Fruit au sirop</b>	<b>Mardi</b> <b>Salade d'endives aux noix</b> <b>Lasagnes</b> <b>à la bolognaise</b> <b>Gruyère râpé</b> <b>Mandarine</b>	<b>Mercredi</b> <b>Choux blanc mimosa</b> <b>Poêlée de poisson</b> <b>Riz / carottes</b> <b>Fromage portion</b> <b>Flan nappé caramel</b>	<b>Jeudi</b> <b>Crème de poireaux</b> <b>Quiche lorraine maison</b> <b>Salade verte</b> <b>Petit suisse fruité</b> <b>Ananas</b>	<b>Vendredi</b> <b>Salade de céleri / betteraves</b> <b>Paleron de bœuf</b> <b>Légumes pot-au-feu</b> <b>Camembert</b> <b>Glace</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Veggi façon cordon bleu</b> 26	<b>Lasagne végétarienne</b> 27	<b>Tomate farcie végétarienne</b> 28	<b>Quiche aux légumes maison</b> 29	<b>Galette végétale falafel</b> 1
<b>Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.</b>	<b>Produit Agriculture bio</b> 1	<b>Produit IGP</b> 3	<b>Produit AOP</b> 5	<b>Fruit et légumes d'Alsace</b> 7	<b>Produits locaux</b> 9
<b>Pain du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20)</b>	<b>Produit Label Rouge</b> 2	<b>Haute Valeur Environnementale</b> 4	<b>Entrepreneurs Engagés</b> 6	<b>Produit qualité Moselle</b> 8	<b>Pêche durable</b> 10

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