



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi			
<b>Semaine 17</b>								
<b>VACANCES DE PRINTEMPS</b>	<i>Salade de céleri</i> au fromage blanc et curry	<i>Salade printanière</i> (verte, radis, tomate, oignons rouges, maïs)	<i>Salade de tomate persillée</i>	<i>Radis à croquer / beurre</i>	<i>Salade de betterave persillée</i> à la pomme			
	<i>Aiguillette de volaille</i> Sauce suprême	<i>Poisson à l'oseille</i>	<i>Pizza jambon / fromage</i>	<i>Gratin de pâtes maison</i> aux champignons	<i>Polpette de veau</i> Sauce champignons			
	<i>Carottes vichy</i>	<i>Pommes vapeur / julienne de légumes</i>	<i>Salade verte</i>		<i>Duo de haricots</i>			
	<i>Petit suisse BIO</i>	<i>Fromage à la coupe</i>	<i>St Paulin</i>	<i>Fromage</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>			
	<i>Tarte au flan</i>	<i>Yaourt arôme</i>	<i>Banane</i>	<i>Ananas</i>	<i>Glace ou autre dessert</i>			
<b>Menu végétarien</b>	<i>Aiguillette de blé</i>	<i>Océan stick</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Palet de chèvre aux céréales</i>			
<b>Semaine 18</b>								
	<b>FERIE</b>	<i>Taboulé à la menthe</i>	<i>Salade comtoise</i> (verte, comté)	<i>Macédoine à la russe</i>	<i>Salade de concombre à la crème</i> et ciboulette			
	<b>FETE DU TRAVAIL</b>	<i>Escalope de dinde viennoise</i> Citron	<i>Boulettes d'agneau</i> au curry	<i>Couscous végétarien</i>	<i>Nuggets de poisson</i> Sauce fish			
		<i>Trio de légumes</i> (chou-fleur, brocolis, carottes)	<i>Purée de légumes</i>	<i>Semoule et légumes tajine</i>	<i>Potatoes</i>			
		<i>Fromage aux fines herbes</i>	<i>Camembert</i>	<i>Tomme blanche</i>	<i>Bibelskaese salé</i>			
	<i>Pomme d'Alsace</i>	<i>Eclair au chocolat</i>	<i>Crème dessert vanille</i>	<i>Glace fusée ou autre dessert</i>				
<b>Menu végétarien</b>		<i>Cordon végétal</i>	<i>Boulette de lentilles verte</i> carottes oignons	<i>Idem menu standard</i>	<i>Nuggets de blé et emmental</i>			
<b>Semaine 19</b>								
<b>FERIE</b>	<b>VICTOIRE 1945</b>	<i>Salade de lentille du capitaine</i>	<i>Radis à croquer / beurre</i>	<i>Salade andalouse</i> (verte, poivrons, olive, tomate)	<i>Salade de tomate balsamique</i>			
		<i>Steak haché</i> Ketchup	<i>Blanquette de la mer</i>	<i>Tortillas sur lit de tomates</i>	<i>Lasagne au bœuf</i>			
		<i>Crispy cubes</i>	<i>Riz pilaf / Légumes</i>	<i>Petit pois / carottes</i>	<i>Salade verte</i>			
		<i>Fromage des Pyrénées</i>	<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Fromage frais</i>	<i>Petit suisse fruité</i>			
	<i>Yaourt de la ferme</i>	<i>Tarte à la rhubarbe</i>	<i>Compote de fruit</i>	<i>Banane</i>				
<b>Menu végétarien</b>		<i>Steak soja et blé</i>	<i>Pavé végétal tomate mozzarella</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Lasagne végétarienne aux légumes</i>			
<b>Semaine 20</b>								
	<i>Salade de blé au maïs</i>	<b>JOUNEE ALLEMANDE</b>		<b>FERIE</b>	<b>PONT DE</b>			
		<i>Salade de carottes à l'orange</i>				<b>ASCENSION</b>	<b>L'ASCENSION</b>	
		<i>Bratwurst/Sauce au curry</i>	<i>Salade de radis blanc</i>					<i>Veau marengo</i>
		<i>Potatoes</i>	<i>Riz / ratatouille</i>					
<i>Emmental</i>	<i>Bûche du Pilat</i>	<i>Risotto aux champignons et parmesan</i>						
	<i>Strudel sur lit de crème anglaise</i>	<i>Fromage blanc au coulis rouge</i>						
<b>Menu végétarien</b>	<i>Idem menu standard</i>	<i>La petite véggie</i>						
<i>Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.</i>	<b>Produit Agriculture bio</b>	<b>Produit IGP</b>	<b>Produit AOP</b>	<b>Fruit et légumes d'Alsace</b>	<b>Produits locaux</b>			
<i>Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)</i>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Entrepreneurs Engagés</b>	<b>Produit qualité Moselle</b>	<b>Pêche durable</b>			

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