



**MENUS 5 Composants - NOVEMBRE 2022**

Semaine 44	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>VACANCES DE LA TOUSSAINT</b> 	Potage citrouille 1	<b>FERIE TOUSSAINT</b>	Salade coleslaw 7	Couscous	Crêpe au fromage
	Blanquette de la mer Sauce crustacés		Escalope de porc Sauce charcutière	Poulet et merguez	<b>Menu du chef</b> Produit laitier Salade de fruits 1
	Purée carottes	Pâtes aux petits légumes 1	Légumes couscous		
	Rouy		Carré frais	Petit Louis	
	Tarte aux abricots		Yaourt aux fruits	Glace 1	
Menu végétarien	Croc fromage soja et blé 31		Escalope végétale soja et blé 2	Falafel à la menthe 3	Menu du chef 4
Semaine 45	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombre au tzatziki	Salade de maïs et thon	Pizza au fromage	Salade de carottes aux raisins	<b>FERIE 11 NOVEMBRE</b>
	Tortellini tricolores au fromage	Wings de poulet Sauce barbecue	Dès de saumon Sauce beurre citron 10	Saucisse de porc Sauce curry 9	
	Salade verte 1	Riz camarguais 3	Choux-fleurs en fleurette 1	Purée nature	
	Edam	Yaourt nature sucré 1	Fromage des Pyrénées	Brie	
	Tarte au flan	Raisin 7	Banane	Fromage blanc vanille 1	
Menu végétarien	Idem menu standard 7	Tomate farcie végétarienne 8	Gratin de choux-fleurs et œuf dur 9	Croc tofu fromage 10	
Semaine 46	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz	Salade de céleri	Taboulé à l'oriental	<b>Journée Automnale</b> Salade composée (verte, pomme, noix, comté) Bœuf bourguignon Purée de patates douces Fromage à la coupe Tarte aux pommes	Salade de crudités
	Steak haché Sauce tomate	Lamelles végétales au soja façon kebab	Poisson à la provençale 10		Pâtes
	Juliène de légumes (carottes courgette céleri rave et chou-fleur)	Tagliatelles 1	Carottes vapeur persillées et pommes de terre 9		à la carbonara
	Petit suisse Bio 1	Vache qui rit	St Paulin		Chanteneige
	Clémentine	Flan napé caramel	Yaourt aux fruits mixé		Compote de fruit 1
Menu végétarien	Steak végétal 14	Idem menu standard 15	Aiguillette de blé panée 16	Primeur veggi tomate mozzarella 17	Raviole farcie champignons et ail des ours 18
Semaine 47	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de lentilles	Potage de légumes 1	Salade bulgare 1	Salade de betterave au maïs	Salade verte aux dés d'emmental 1
	Escalope de volaille / citron	Nuggets végétal / ketchup	Blanquette de volaille Sauce suprême	Dos de colin Sauce Dieppoise 10	Emincé de Bœuf Sauce forestière 9
	Duo de haricots	Purée crécy	Brocolis et riz	Penne 4	Potatoes et légumes poêlées (Haricots vert, carotte, brocoli, oignons, champignon de Paris)
	Yaourt nature sucré 1	Fromage 9	Carré de l'Est 9	Carré double crème	Tomme
	Pomme 7	Crème chocolat	Chou à la crème	Ananas	Yaourt brassé à la banane
Menu végétarien	Palet de chèvre pané 21	Idem menu standard 22	Risotto aux champignons et œuf dur 23	Soufflé BIO nature 24	Palet végétarien à l'italienne 25
Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio 1	Produit IGP 3	Produit AOP 5	Fruits et légumes d'Alsace 7	Produits locaux 9
Pain du boulanger M O F "Le Petit Ecolier" (20)	Produit Label Rouge 2	Haute Valeur Environnementale 4	Entrepreneurs Engagés 6	Produit qualité Moselle 8	Pêche durable 10

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