

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un **Projet d'Accueil Individualisé (PAI)**

MENUS - Février 2025
5 ième composants



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------------|---|--|---|---|---|
| Semaine 06 | Falafel Legumes couscous Semoule à l'orientale Fromage frais BIO aux fruits Crepe | Salade de lentilles du capitaine Aiguillette de volaille tex-mex Duo de haricots Fromage à la coupe Flan BIO | Salade de mâche Veau marengo Choux vert braisé / Purée nature Chaussée aux moines Crème dessert chocolat | JOURNEE ALSACIENNE Mini stick Choucroute knack Pommes vapeurs persillées Munster Salade de fruits du verger | Potage crécy ou crudités Noki à la provençale Riz / brocolis Emmental Yaourt arôme |
| Menu végétarien | Idem menu standard | Aiguillette de blé | Omelette BIO nature | Saucisse végétarienne | Tomate farcie végétarienne |
| Semaine 07 Vacances d'hiver | Salade de concombres au fromage blanc Gratin de pâtes aux champignons Salade verte Yaourt nature sucré Pomme d'Alsace | Salade de céleri / betteraves Escalope de dinde panée au citron Pommes wedge / brisure de choux-fleurs Saint Paulin BIO Tarte Normande | Potage de butternut ou crudités Paleron de bœuf Légumes pot-au-feu Kiri Crème caramel | Choux blanc mimosa Blanquette de poisson Sauce oselle Pommes vapeurs / épinards Tomme catalana Ananas | Pizza au fromage Polpette de veau Sauce brune Blé à la tomate Ortolan Compote de fruits |
| Menu végétarien | Idem menu standard | Groc' tofu fromage BIO | Picoussel | Ouf dur sauce béchamel | Boulette fève oignon |
| Semaine 08 Vacances d'hiver | Salade coleslaw ou crudités Saucisse Bratwurst au jus Purée de potiron Rouy Fromage blanc sur coulis de fruits rouges Petite veggio aux fines herbes | Crème Dubarry ou crudités Nuggets vegetal Sauce kebab Lentilles / carottes Fromage portion Yaourt brasse à la mangue | MENU DE MAMIE Cake sale Bouchee à la reine Riz multicolore Fromage à la coupe Salade de fruits maison Bouchée quenelles / champignons | Macedoine de légumes MENU DU CHEF Produit laitier Fruit de saison | Salade verte au maïs Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Mini Babybel Beignet chocolat |
| Menu végétarien | Idem menu standard | Idem menu standard | MENU DU CHEF | MENU DU CHEF | Gratin de pâtes et œuf dur |
| Semaine 09 | Salade piémontaise ou salade de pdt Jambon grillé Sauce charcutière Carottes à la crème persillée Comte AOP Flan pâtissier | Salade de céleri / pomme Granny Curry d'agneau Sauce curry Tajine de légumes / semoule Brie Crème renversée au caramel | Betteraves au maïs Filet de colin Sauce au beurre blanc Potatoes et poêlée de légumes Bûche du Pilat Yaourt de la ferme de Léa | Soupe à la tomate et vermicelles ou crudités Aiguillette de blé Sauce aux champignons Purée / petits pois carottes Tomme grise Banane | Salade d'hiver (choux blanc, rouge, pommes, noix) Coquillettes A la bolognaise Gruyère râpé Mandarine |
| Menu végétarien | Galette végétale | Falafel à la menthe | Quenelle de semoule | Idem menu standard | Pâtes bolognaise végétarienne |
| Baguettes "Label Rouge" (20) | Produit Agriculture Aile Produit Label Rouge | Produit IGP Haute Valeur Environnementale | Produit AOP Entrepreneurs Engagés | Fruit et légumes d'Alsace Produit qualité Moselle | Produits locaux Pêche durable |

Validé le 10 01 25-CL - Les aliments proposés peuvent être remplacés suite à des soucis d'approvisionnement - Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinepb.fr