

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats.

MENUS ALSTING 5 Composants - JUIN 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	Haricots verts vinaigrette	Concombres au fromage blanc		Salade de tomate persillée	Salade verte / maïs
	Chipolata supérieure	Poêlée de poisson à l'espagnole		Lasagne aux légumes	Polpette de veau et dinde
	Semoule / ratatouille	Purée nature / trio de légumes		Sauce béchamelle	Blé aux carottes
	Carré de l'Est	Rouy		Fromage à la coupe	Fromage aux fines herbes
	Yaourt de la ferme	Melon		Glace	Chou à la crème
Menu végétarien	Tomate farcie végétale	Galette chèvre / tomate		Idem menu standard	Boulette petits pois / menthe
Semaine 23	Coleslaw	Maïs / œuf		Melon	Vendredi REPAS FROID
	Bœuf à la provençale	Rôti de porc		Pizza au fromage et champignons	Tomate cerise
	Printanière de légumes / pommes wedge	Sauce chasseur		Salade verte	Assiette anglaise de dinde
	Fromage emballé	Penne aux légumes du soleil		Carré frais	Macédoine de légumes / taboulé
	Compote de pomme	Fromage des Pyrénées		Glace bâtonnet	Yaourt à boire
Menu végétarien	Falafel de pois chiche	Grillardin végétal italien		Idem menu standard	Œuf dur
Semaine 24	Salade verte	Salade de blé à la mexicaine		Salade de tomate mozzarella	Concombres à la bulgare
	Pâtes à la Bolognaise	Escalope de dinde panée et citron		Curry d'agneau	Nuggets de poisson
	Gruyère râpé	Trio de légumes		Sauce curry	Sauce tartare
	Pomme d'Alsace	Bibeleskaes salé		Brisure de chou-fleur / pommes de terre	Boulgour aux petits légumes
		Glace en pot		Camembert	Kiri
Menu végétarien	Bolognaise végétarienne	Veggi façon cordon bleu		Petit tigré chocolat	Abricot
Semaine 25	Taboulé à l'oriental	Melon		Jeudi REPAS FROID	Vendredi
	Steak haché de bœuf	Aiguillette de poulet		Salade de tomate au basilic	Salade estivale (verte, maïs, tomate, poivrons verts)
	Pâtes aux poivrons	Sauce brune		Jambon	Quenelle nature à la fondue du poireaux
	Babybel	Crispy cubes aux herbes / haricots verts		Salade de pommes de terre	Riz / bâtonnets de carottes
	Nectarine	Fromage à la coupe		Crème dessert chocolat	St Paulin
Menu végétarien	Galette végétale	Aiguillette de blé		Pastèque	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges
Pain bio du boulanger MOF "Le Petit Écoller" (20)* 2	Produit Agricole Bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

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.cuisinepb.fr

BON APPETIT...