

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

MENUS - Novembre 2025

5 ième composants

Cuisine du
Pays de Butche

Semaine 44 VACANCES DE LA TOUSSAINT	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Salade de taboulé à la menthe Filet de colin Sauce dieppoise Poêlée de légumes Chaussée aux Moines Yaourt Bio aromatisé fraise		Potage de légumes ou crudités Gratin de pâtes aux champignons Salade verte Fromage à la coupe Duo de raisin		Finger food Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon Cheddar / chips Glace bâtonnet ou compote à boire		Macédoine de légumes Veau marengo Riz / carottes Produit laitier Banane		Menu Halloween Salade de carottes à l'orange Emincé de bœuf au paprika Purée de potiron Mimolette Donuts chocolat	
	Menu végétarien	27	Idem menu standard	28	Galette végétarienne	29	Risotto aux petits pois et champignons	30	Bouchée pois chiche cumin menthe	31
Semaine 45	Lundi		Mardi Menu Alsacien		Mercredi		Jeudi		Vendredi Menu fromager	
	Potage poule aux vermicelles ou crudités Aiguillette de poulet sauce suprême Crispy cube / haricots verts Camembert Bio Crème dessert chocolat		Sticks Choucroute pommes vapeurs Knack / moutarde Munster Tarte fromage blanc		Pizza au fromage Menu du chef Produit laitier Compote de pomme à la cannelle		Salade de PdT Meunière de colin MSC et citron Duo choux-fleurs / brocolis Tomme blanche Yaourt Bio brassé		Salade coleslaw Mac & cheese Salade verte Cheddar râpé Mandarine	
	Menu végétarien	3	Knack végétale	4	Menu du chef	5	Gratin choux-fleur et brocolis / oeuf dur	6	Idem menu standard	7
Semaine 46	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Céleri remoulade persillé Pâtes au saumon sauce crémeuse Saint Paulin Pomme d'Alsace		Jour d'armistice ARMISTICE 14 11 18		Salade de mâche Burger de veau sauce brune Purée nature / chou romanesco Petit suisse fruité Salade de fruits		Potage crécy ou crudités Ravioles de la ferme Salade verte Emmental Bio Eclair vanille		Salade de radis blanc aux pommes Curry d'agneau Tajine de légumes aux abricots secs / semoule Vache qui rit Flan nappé caramel	
	Menu végétarien	10		11	Galette Bio chèvre et miel	12	Idem menu standard	13	Galette végétarienne	14
Semaine 47	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Concombres au fromage blanc Cordon bleu de dinde / citron Purée de patates douces Rouy Compote de pommes à la vanille		Salade de betteraves rouges Cassolette de poisson Pommes vapeurs / épinards Fromage à la coupe Fromage blanc sur coulis de fruits rouges Omelette fraîche aux fines herbes		Salade d'endive à la crème Filet mignon de porc sauce crème et moutarde Riz safrané Fromage altesse Yaourt Léa		Menu Japonnais Nems aux légumes Ramen de bœuf Nouilles chinoises Gâteau de riz / caramel Banane		Velouté de poliron ou crudités Tartiflette végétarienne Gratin dauphinois Yaourt nature sucré Mandarine	
	Menu végétarien	17		18	Tomate farcie végétale	19	Ramen végétarien	20	Idem menu standard	21
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture Bio	1	Produit HEP	3	Produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10