

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 - Septembre 2026



5 ième composants

Semaine 36	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 J'aime pas la fin des vacances la vie Rentrée	Comcombres à la ciboulette Bolognaise de boeuf Pâtes Gruyère râpé Raisin rouge	Crêpe aux champignons Cassolette de poisson Boullgour à la tomate Bibeleskäs salé Salade de fruits exotiques Omelette Bio nature	Falafel à la menthe Couscous végétarien Légumes / semoule Rouy Chou à la vanille	REPAS FROID Pastèque Knack / moutarde Salade de pommes de terre Ortolan Glace bâtonnet ou autre dessert
Menu végétarien	31	Bolognaise végétale	1	Idem menu standard	3
Semaine 37	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pois chiche à l'orientale Bœuf à la provençale Trio de légumes Vache qui rit Yaourt brassé BIO vanille	Jambon ou tranché végétal Meunière de poisson MSC sauce tartare Ebly aux courgettes Galette de la Loire Melon	Salade de tomates au basilic Petit brin de veau à l'emmental sauce champignons Riz / haricots verts Fromage à la coupe Glace en pot ou autre dessert	REPAS FROID Macédoine de légumes Rôti de porc cuit Salade de pâtes arlequin St Paulin Eclair chocolat	Salade de pois / oëuf Ravioles épinards ricotta de la ferme Salade de carottes Coulommiers BIO Nectarine
Menu végétarien	Galette tomate basilic	Pané de blé épinards et fromage	Risotto aux petits pois et oeuf dur	Salade trio de lentilles à la moutarde	Idem menu standard
Semaine 38	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de blé à la Mexicaine Kefita d'agneau aux herbes Tajine de légumes aux abricots Edam Yaourt Bio vrac à la fraise	Salade paysanne (verte et croustons) Crousti fromage sauce ketchup Crispy cubes aux herbes Kiri Ananas	Salade composée (dés de fromage, maïs, tomates) Menu du Chef Produit laitier Tarte normande aux pommes	Salade taboulé à la menthe Aiguillette de poulet sauce suprême Carotte à la crème Petit suisse nature Glace ou autre dessert	Salade de betteraves persillées Coeur de merlu blanc sauce citronnée Curry de lentilles aux poivrons Fromage à la coupe Fromage blanc sur coulis de fruits rouges
Menu végétarien	Falafel pois chiches Bio végétal	Idem menu standard	Menu du chef	Aiguillette de blé	Tenders végétariens
Semaine 39	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pommes de terre Boeuf à la milanaise Poêlée méridionale Brie Yaourt BIO nature sucre de canne	Concombres au fromage blanc Lasagne Bio aux légumes Sauce béchamel Pont l'Evêque Compote de pommes	Samoussa aux légumes Filet mignon de porc sauce moutarde Purée / chou-fleur St Nectaire AOP Yaourt Léa	JOURNÉE ESPAGNOLE Salade espagnole (tomates, olives noires, poivrons) Paëlla Au poulet Tomme catalane Raisin blanc	Pâté croute Richelieu Pavé de poisson à la bordelaise Pommes vapeurs / épinards en branches Emmental BIO Paris Brest
Menu végétarien	Omelette demi-lune Bio	Idem menu standard	Quenelle de semoule	Paëlla végétarienne	Galette de lentilles vertes carottes oignons Bio
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture Bio	Produit IGP	Produits AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

Validé le 26 06 26-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.cuisinedb.fr