

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 40

DU 04 OCTOBRE AU 8 OCTOBRE 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

04 OCTOBRE

05 OCTOBRE

06 OCTOBRE

07 OCTOBRE

08 OCTOBRE

ENTRÉE

Coleslaw
vinaigrette 

Salade Waldorf

Potage / crudités 

PLAT PRINCIPAL

Colin sauce citron

Potatoes burger

Rôti de porc à la
moutarde 

Aiguillettes de
volaille
Sauce aux abricot

Bolognaise de
légumes 

ACCOMPAGNEMENT

Purée de céleri

Pomme de terre
Wedges

Petits pois carottes 

Tajine de légumes

Pâtes au beurre 

PRODUIT LAITIER

Fromage frais 

Edam

Yaourt mixé

DESSERT

Eclair chocolat

Raisin 

Yaourt aux fruits 

Banane 

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

Crousti tomate
mozzarella

Burger légumes

Veggi's façon
cordon bleu

Aiguillette végétale
blé et emmenthal

Idem au menu
standard

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 41

DU 11 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

11 OCTOBRE

12 OCTOBRE

13 OCTOBRE

14 OCTOBRE

15 OCTOBRE

ENTRÉE

Betteraves rouge
vinaigrette

Carottes râpées

Salade de maïs

Potage Dubary /
crudités

PLAT PRINCIPAL

Bœuf à la tomate

Lasagnes

Saucisse de
Francfort

Nuggets de poulet
Sauce tartare

Blanquette de la
mer
Sauce blanquette

ACCOMPAGNEMENT

Riz au paprika

aux légumes

Purée de potiron

Crispy cubes

Pâtes du Moulin
d'Eschwiller

PRODUIT LAITIER

Cotentin ail et fines
herbes

DESSERT

Glace à la fraise
de la ferme du
Kleinwald

Salade de fruits

Gâteau basque

Crêpe au sucre

Yaourt nature de la
ferme de Léa

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Parmentier de
légumes

Idem au menu
standard

Petite veggie

Nuggets soja/blé

Tortelloni tricolore
au fromage

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 42

DU 18 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18 OCTOBRE

19 OCTOBRE

20 OCTOBRE

21 OCTOBRE

22 OCTOBRE

ENTRÉE

Concombre à la
crème 

Taboulé

Pizza au fromage

Salade verte 

Potage crécy
maison / crudités 

PLAT PRINCIPAL

Menu fromage

Filet de volaille
Façon basquaise

Sauté de bœuf bio
aux olives de la
ferme beau
printemps

Gratin de pâtes 

Poisson meunière
Sauce froide Fish

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois

Bâtonnière de
légumes 

Carottes vichy 

Au jambon

Blé aux petits
légumes

PRODUIT LAITIER

Yaourt arôme 

Gruyère râpé 

DESSERT

Chocolat liégeois

Banane

Glace vanille/fraise

Yaourt mixé 

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Idem au menu
standard

Falafel fève-
menthe-coriandre

Cannelloni
méditerranéen

Gratin de pâtes aux
légumes

Pané de blé
fromage-épinard

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 43

DU 25 OCTOBRE AU 29 OCTOBRE 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

25 OCTOBRE

26 OCTOBRE

27 OCTOBRE

28 OCTOBRE

29 OCTOBRE

ENTRÉE

Salade verte aux
dés de fromage 

Salade de pâtes 

Salade de choux
rouge 

Légumes en dips +
sauce orange,
rouge et verte 

PLAT PRINCIPAL

Noisettes de volaille
Sauce crème

Tortilla pommes de
terre

Colin meunière
citronné persillé

Emincé de bœuf
bourguignon 

Emincé de poulet
Sauce châtaigne 

ACCOMPAGNEMENT

Purée de pomme
de terre

Chou-fleur persillé

Gratin de légumes 

Ebly pilaf

Gnocchi

PRODUIT LAITIER

Fromage aux fines
herbes

Pain au potiron 

DESSERT

Pomme de saison 

Salade de fruits
exotiques 

Pâtisserie du jour

Produit laitier 

Glace fantôme

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

Omelette veggie
tomate/curry

Idem au menu
standard

Steak soja tomate
basilic

Boulette végétale à
la tomate

Gnocchi aux
champignons et
œufs durs