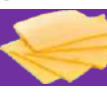


Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)



MENUS - CLSH Avril 2026

5 ième composants

Semaine 16 LES SAVEURS DU MONDE  VACANCES DE PRINTEMPS 2026	Lundi - Angleterre 		Mardi - Italie 		Mercredi - Inde 		Jeudi - Japon 		Vendredi - Irlande 	
	Haricots à la tomate  1		Salade de tomate Mozzarella  5		Samoussa aux légumes 		Boulette de blé façon Thai 		Fish and chips 	
	Tourte vigneronne		Spaghettis		Curry végétal aux légumes		Emincé de poulet mariné au miel et citron			
	Salade de betteraves céleri		Bolognaise		Riz		Poêlée asiatique			
	Cheesecake 		Gruyère râpé 		Fromage à la coupe 	1	Yaourt mangue / vanille 	1	Cheddar 	
	Pomme  7		Tiramisu 		Flan vanille 		Salade de fruits exotiques 		Pâtisserie  9	
Menu végétarien	Tarte aux légumes 13		Bolognaise végétale 14		Idem menu standard 15		Galette aux légumes 16		Tenders de blé 17	
Semaine 17  Vacances de Printemps	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Pâté campagne / cornichon ou crudités		Salade de haricots verts  1		Pizza aux champignons 		Salade arlequin 		Salade de concombre à la menthe 	
	Cordon bleu de dinde sauce crémeuse		Chipolata sauce tomatée		Cassolette de la mer  10		Quiche au fromage 		Blanquette de veau	
	Purée / brocolis		Gnocchi de pommes de terre		Blessotto de courgettes		Salade de carottes râpée et persillées		Riz safrané 1	
	Emmental  1		Fromage portion 		Produit laitier 		Fromage à la coupe  1		Petit suisse fruité 	
	Compote de pomme à la vanille 		Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 		Crème Bio chocolat  1		Tarte pomme rhubarbe 		Crème glacée ou autre dessert	
Menu végétarien	Gratin de brocoli, oeuf dur 20		Saucisse végétale 21		Quenelle de semoule 22		Idem menu standard 23		Risotto de riz, petits pois et champignons 24	
Baguettes "Label Rouge" (20) 	Produit Agriculture bio  1		Produit IGP  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	

Validé le 09 03 26-CL - 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.cuisinepdb.fr

