
































# MENU DE LA SEMAINE

**LBN**  
Communauté de communes

Du 27/02 au 3/03 2023

**La Cuisine**  
Du fait maison!

LUNDI 27/02	MARDI 28/02	MERCREDI 01/03	JEUDI 02/03	VENDREDI 03/03
 Œuf dur  mayonnaise	 Carotte  râpées 	betterave	 Pâte de campagne 	Salade vert au crouton et maïs
 Gratin de  coquille et potimarron 	Steak haché de veau	 Jambon braisé	 Poisson du marché	 Escalope de dinde à la crème 
Salade	 Purée de pomme de terre 	 Lentilles carottes 	 Riz pilaf  Fondue de poireaux 	 brocolis gratinés boulgour 
fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Fruit de saison	 Crème chocolat 	 gateau	 Compote de pommes	 Yaourt au fruit 



Produits locaux



Fait Maison



Agriculture  
biologique



Appellation d'origine  
protégé



Label Rouge



Indication géographique  
protégé



Pêche durable





# MENU DE LA SEMAINE



Du 6/03 au 10/03 2023



LUNDI 06/03	MARDI 07/03	MERCREDI 08/03	JEUDI 09/03	VENDREDI 10/03
Velouté dubarry	Macédoine	Taboulé oriental	Poireaux vinaigrette	Coleslaw
Blanquette de veau	Quiche aux fromages et pomme de terre	Paleron braisé	Haut de cuisse de poulet	Poisson du marché
Riz et petits légumes	Salade	Purée de légumes	Pomme duchesse	Blé épinard
Yaourt nature	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Fruit de saison	Liégeois vanille	Ananas rôti	Gâteau au pomme	



Produits locaux



Fait Maison



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégé



Label Rouge



Indication géographique protégé



Pêche durable
































# MENU DE LA SEMAINE

**LBN**  
Communauté de communes

Du 13/03 au 17/03 2023

**La Cuisine**  
Du fait maison!

LUNDI 13/03	MARDI 14/03	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03
Friand au fromage.	 Velouté de potimarron 	 Duo carotte céleri râpé 	<b>MENU CONTINENT AMÉRICAIN</b>	Betterave 
  Rôti de porc à l'estragon 	 Chili sin carné 	 Dos de merlu sauce crustacé 	 Salpicao: Salade brésilienne	Poisson pané
  Carotte purée de pois cassé 	 Riz 	  Poêler de légumes 	 Hamburger frites	  Duo chou-fleur et brocolis semoule 
Fromage	Fromage	Fromage		
Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Cookies	 Yaourt 



Produits locaux



Fait Maison



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégé



Label Rouge

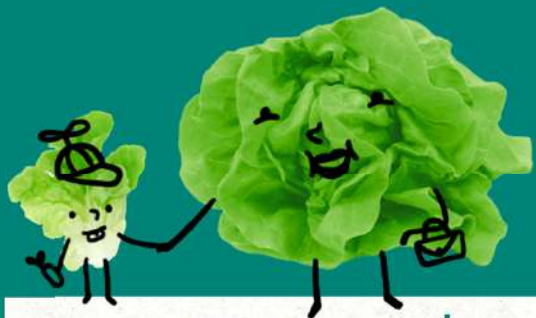


Indication géographique protégé



Pêche durable





# MENU DE LA SEMAINE

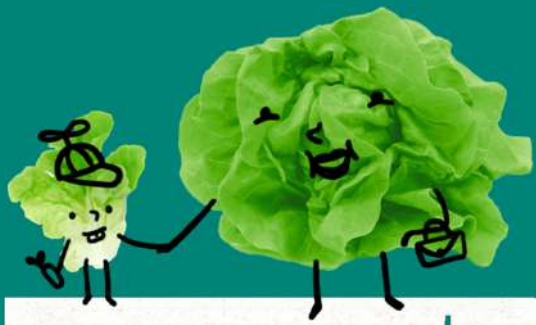
**LBN**  
Communauté de communes

Du 20/03 au 24/03 2023



LUNDI 20/03	MARDI 21/03	MERCREDI 22/03	JEUDI 23/03	VENDREDI 24/03
Macédoine de légumes	œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Salade de mache aux croutons
Sauté de bœuf	Paëlla végétarienne	Chipolatas	Poisson sauce normande	Crêpinette de porc
Pâte carotte		Semoule légumes couscous	Epinard   pomme de terre	Polenta crémeuse et petits légumes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Riz au lait	Moelleux chocolat	Fruit de saison	Crème pâtissière (lait)	Poire au caramel





# MENU DE LA SEMAINE



Du 27/03 au 31/03 2023



LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
Salade de chou rave carotte radis noir	Salade verte jambon emmental	Carottes râpées 	Betteraves et pommes	Pizza
Raviolis aux fromages	Sauté de porc 	Blanquette de poisson	Emincer de dinde 	Bœuf Bourguignon 
salade	Semoule Navet glacé 	Gratin de chou fleur et pomme de terre 	Riz Pôeler de Champignons 	Purée de légumes
Fromage	fromage blanc au coulis 	Fromage	Fromage	Fromage
Banane rôti		Tarte aux pommes 	Mousse chocolat	Fruit de saison



Produits locaux



Fait Maison



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégé



Label Rouge

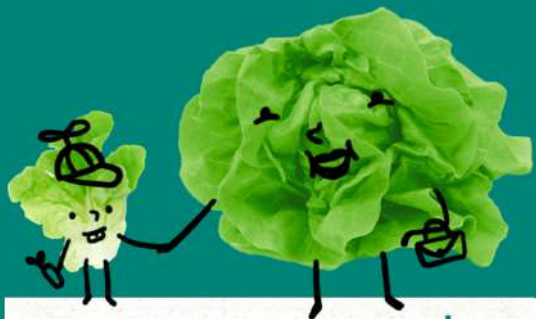


Indication géographique protégée



Pêche durable





# MENU DE LA SEMAINE

**LBN**  
Communauté de communes

Du 3/04 au 7/04 2023



LUNDI 03/04	MARDI 04/04	MERCREDI 05/04	JEUDI 06/04	VENDREDI 07/04
<p><b>MENU ALSACIEN</b></p> <p> Baguette flambées (façon flammenkueche)</p> <p> Choucroute</p> <p> Pomme de terre vapeur </p> <p>Munster</p> <p> Tarte au fromage blanc</p>	<p>Radis et beurre</p> <p> Lasagne épinard tomate chèvre</p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p> Gâteau au yaourt</p>	<p>Friand</p> <p>Steak haché de veau</p> <p> Pomme de terre rissolées </p> <p>Fromage</p> <p> Compote de pomme </p>	<p> Salade de riz au thon </p> <p> Emincer de bœuf au paprika</p> <p>Haricot blanc</p> <p> Céleri rôti </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Pain de légumes </p> <p> Poisson du marché</p> <p> Brocolis gratiné et pâte </p> <p>Yaourt au fruit </p>



Produits locaux



Fait Maison



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégé



Label Rouge

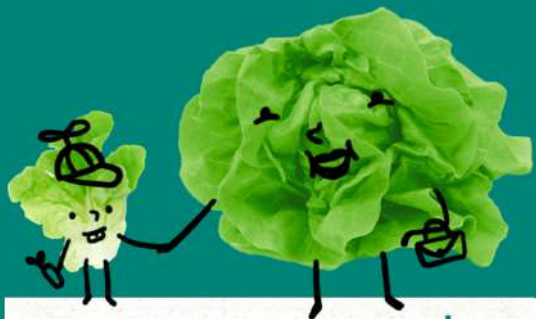


Indication géographique protégé



Pêche durable















# MENU DE LA SEMAINE



Du 10/04 au 14/04 2023



LUNDI 10/04	MARDI 11/04	MERCREDI 12/04	JEUDI 13/04	VENDREDI 14/04
<p style="color: red; font-size: 2em; transform: rotate(-45deg);">Lundi de pâque</p> 	Concombre à la crème	Crêpe aux fromages	 Saucisson à l'ail 	Salade verte emmental et crouton
	Poisson pané	 Rôti de porc 	Poisson sauce normande	 Rougail végétarienne
	Frite	 Haricots verts 	Semoule et épinard 	 Riz
	Fromage compote	Fromage	Fromage	Fromage
		Crème vanille	Fruit de saison	Banane



Produits locaux



Fait Maison



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégé



Label Rouge



Indication géographique protégé



Pêche durable