

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 5 Composants - Mai 2025

Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18	Carpaccio de concombres Fromage blanc et menthe	Carottes râpées A la coriandre	Pizza au fromage		Céleri à l'aneth
	Lasagne aux légumes	Filet de colin Sauce citron Pommes vapeurs / Epinards en banche	Cuisse de poulet A la moutarde ancienne Poêlée de brocolis, champignons		Bœuf bourguignon
	Salade verte	Fromage des Pyrénées	Cantal jeune AOP		Pâtes / carottes fondantes
	Saint Paulin	Yaourt brassé BIO à la framboise	Fraises au sucre		Brie
	Tarte au chocolat				Cône glacé ou autre dessert
Menu végétarien	Idem menu standard	Crousti fromage	Galette végétale	FERIE 1er MAI FÊTE DU TRAVAIL	
Semaine 19	Salade de lentilles du capitaine Escalope de dinde à la viennoise / citron	Salade de tomate Au basilic	Salade composée (verte, tomate cerise, dés de fromage)		Salade de maïs persillée
	Duo de haricots	Pâtes	Gratin de choux-fleurs, Pommes de terre et œuf		Cassiolette de poisson
	Saint Nectaire AOP	A la bolognaise	Fromage emballé		Riz / brocolis
	Crème dessert vanille	Gruyère râpé	Chou à la crème		Petit suisse fruité
		Poires au sirop			Compote de fruits
Menu végétarien	Nuggets végétal	Bolognaise végétarienne	Idem menu standard		Risotto petits pois champignons
Semaine 20	Salade coleslaw persillée	Salade printanière (verte, petits pois, tomate cerise, radis)	Entrée du chef		Falafel
	Curry wurst Sauce curry	Sauté de bœuf Sauce miel et épices Crispy cubes aux herbes / Carottes à la crème Camembert BIO	MENU DU CHEF		Légumes couscous
	Purée ail des ours	Melon	Produit laitier		Semoule à l'orientale
	Kiri		Fruit de saison		Fromage à la coupe
	Flan BIO à la vanille nappé de caramel				Glace ou autre dessert
Menu végétarien	Saucisse végétarienne goût mergez	Omelette à la provençale	MENU DU CHEF		Idem menu standard
Semaine 21	Taboulé à la menthe	Salade Arlequin (pâtes, tomates, poivrons verts, maïs, olives)	Radis / beurre		Salade de concombres à la ciboulette
	Aiguillette de poulet Sauce forestière	Blanquette de poisson	Veau marengo		Ravioles épinards ricotta de la ferme
	Potatoes et Poêlée de légumes	Trio de légumes	Purée nature / Chou de Bruxelles		Salade verte
	Chaussée aux moines	Mont Cadi	Tomme catalane		Carré de l'Est
	Compote de pommes	Fromage frais sur coulis de fruits rouges	Yaourt de la ferme		Fraises d'Alsace
Menu végétarien	Aiguillette de blé	Quenelle de semoule	Picoussel		Idem menu standard
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 03 04 25-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.cuisinpdb.fr