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 –Novembre 2026

5 ième composants

Restauration Scolaire – Cuisine du Pays de Bitche – FR 57089067 CE

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Semaine 45	Salade de pommes de terre Jambon grillé sauce charcutière Carottes à la crème persillées Vache qui rit Fromage frais sucré	1	Salade de boulgour, lentilles,corail et cramberies Filet de colin d'Alaska aux cornflakes, citron Pommes crispy / brisure de chou fleur Galet de la Loire Yaourt Bio brassé à la pêche mixée	1	Salade d'endives à la crème Escalope de dinde sauce aux champignons Purée de potiron Fromage à la coupe Compote de pommes	1	Menu Végétarien Crème de poireaux ou salade de radis blancs aux pommes Ravioles de lentilles et tomates de la ferme Salade de céleri rémoulade Fromage altesse Orange	1	Composez votre burger ! Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Steak haché Salade, oignon, cheddar, pain, pommes wedge Eclair au chocolat	1
Menu végétarien	Omelette Bio nature	2	Fingers aux 3 graines	3	Galette tomate basilic	4	Idem menu standard	5	Galette végétarienne	6
Semaine 46	Lundi Salade de pois chiche à la libanaise Cassolette de poisson Duo de haricots Tartare ail et fines herbes Fromage blanc sur lit de fruits	10 1	Mardi Choux blanc mimosa Pâtes A la bolognaise Gruyère râpé Salade de fruits	1	Mercredi FERIE 11 NOVEMBRE 11 NOVEMBRE		Jeudi Journée Alsacienne Mimi stick Knack Choucroute, moutarde, pommes vapeur persillées Munster AOP Pomme streussel	1	Vendredi Menu Végétarien Potage crécy ou salade betteraves persillées Tomate végétarienne Riz sauce tomatée Camembert Mandarine	1
Menu végétarien	Galette de lentilles vertes, carottes, oignons Bio	9	Bolognaise végétarienne	10		11	Saucisse végétarienne	12	Idem menu standard	13
Semaine 47	Lundi Salade de concombres à la menthe Emincé de boeuf au paprika et cumin Ebly à la tomate Ortolan Crème dessert Bio chocolat	1	Mardi Pâté de campagne / cornichons ou maïs persillés Pilon de poulet tex-mex Poêlée de lentilles aux légumes Tomme grise Fruits au sirop	1	Mercredi Salade méli-mélo aux 5 légumes Menu du chef Produit laitier Yaourt de Léas	1	Jeudi Menu Végétarien Crème Dubarry ou salade cho-fleur mimosa Tartiflette végétarienne Gratin dauphinois Petit suisse nature Pomme d'Alsace	1 7	Vendredi Salade de carottes persillées Meunière de poisson MSC sauce tartare Riz aux épinards Bûche du Pilat Chou à la crème	10 1
Menu végétarien	Carré épeautre / légumes Bio	16	Aiguillette de blé	17	Menu du chef	18	Idem menu standard	19	Galette Bio orge, chèvre, miel	20
Semaine 48	Lundi Taboulé à la menthe Emoincé de poulet sauce suprême Brocolis / chou-fleur Rondelé Bio nature Riz au lait à la vanille Madagascar	1	Mardi Macédoine mayonnaise Saucisse cuite fumée Potée Auvergnate au chou Tomme noire Yaourt brassé à la fraise mixé Bio	1	Mercredi Menu Végétarien Salade de mâche Wingst nature sauce BBQ Purée de patates douces St Paulin Glace ou autre dessert	1	Jeudi Potage de légumes ou salade de champignons à la crème Filet de poisson sauce oseille Quinoa aux petits légumes croquant Savaron Clémentine	10 1	Vendredi Salade verte au maïs Boeuf bourguignon Pâtes aux beurre Fromage à la coupe Flan pâtissier	1
Menu végétarien	Gratin de brocolis et chou-fleurette et champignons	23	Saucisse végétale	24	Idem menu standard	25	Quenelle de semoule	26	Pâtes à la milanaise et oeuf dur	27

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 26 06 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