Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

MENUS ALSTING 5 COMPOSANTS

SEMAINE 11	DU 11 AU 15 MARS 2024				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de concombres au fromage blanc	Salade de céleri / pomme Granny		Salade composée	Potage de potiron ou crudités
PLAT PRINCIPAL	Bœuf bourguignon	Aiguillette de volaille sauce forestière		Pâtes	Tomate farcie végétale
ACCOMPAGNEMENT	Crispy cubes aux herbes	Chou-fleur et pommes vapeur		A la bolognaise	Riz sauce tomatée
PRODUIT LAITIER	Tomme des Pyrénées	Fromage aux fines herbes		Gruyère râpé	Fromage à la coupe
DESSERT	Compote de fruit	Banane		Crêpe au sucre	Orange
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Boulettes de lentilles vertes, carottes, oignons	Aiguillette de blé		Pâtes bolognaise végétarienne	Idem menu standard

Pain « Le Petit Ecolier » du MOF

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.
Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne
Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter votre direction.
Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !