Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

# MENUS ALSTING 5 COMPOSANTS

| SEMAINE 13 | DU 25 AU 29 MARS 2024 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| ENTRÉE | *Betteraves / maïs* | *Salade de tomates persillées* | | *Crème de poireaux* | *FERIE* |
| PLAT PRINCIPAL | *Meunière de colin* | *Emincé de dinde à l'italienne* | | *Œuf à la florentine* | |
| ACCOMPAGNEMENT | *Trio de légumes aux carottes jaunes* | *Penne* | | *Epinards / pommes wedge* | |
| PRODUIT LAITIER | *Tomme catalane* | *Crémeux fleur des prés* | | *Fromage portion* | *VENDREDI SAINT* |
| DESSERT | *Yaourt de la ferme* | *Ile gourmande* | | *Glace en pot et surprise du lapin de Pâques* | |
| REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal) | *Océan stick* | *Grillardin végétal à l'italienne* | | *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 !