Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

MENUS ALSTING 5 COMPOSANTS

SEMAINE 16 — DU 15 AU 19 AVRIL 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chiffonnade de salade	Pâté de campagne / cornichon ou crudités		Macédoine de légumes	Salade de chou-fleur vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu / citron	Curry d'agneau		Goulash de bœuf à la hongroise	Ravioles aux lentilles de la ferme
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes à la paysanne	Tajine de légumes aux abricots		Lentilles / carottes	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Bûche du Pilat	Ortolan		Brie	Vache qui rit
DESSERT	Crème chocolat	Flan nappé caramel		Banane	Compote de pomme
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Veggi façon cordon bleu	Kefta coriandre menthe		Falafel de pois-chiche	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 !