

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 - AVRIL 2025
5 ième composants

Cuisine du Pays de Bitche
19 37089047 CE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14	Salade de concombres au fromage blanc Quenelle de semoule Sauce bechamel Riz / haricots verts Fromage à la coupe Crêpe au sucre	Macédoine de légumes Blanquette de saumon à l'aneth Blé aux poivrons et courgettes Camembert de Normandie AOP Salade de fruits	Salade paysanne (verte et croûtons) Hachis parmentier maison Purée nature Fromage portion Yaourt de Léa	Trio de quinoa Aiguillette de poulet à la crème et moutarde Duo de brocolis / choux-fleurs Galet de la Loire Crème dessert BIO au chocolat	Repas de Pâques Salade printanière Kefta d'agneau Sauce romarin / miel Flageolets / pommes grenailles Boursault Glace ou autre dessert Surprise du lapin de Pâques
Menu végétarien	Idem menu standard 31	Crousti fromage 1	Hachis parmentier végétarien 2	Gratin de brocolis / choux-fleurs et œuf dur 3	Boulette de coriandre 4
Semaine 15 VACANCES DE PÂQUES	Taboulé à l'oriental Escalope viennoise de dinde / citron Trio de légumes St Paulin Crème dessert BIO vanille	Crêpe au fromage Chipolatas Semoule / ratatouille Petit suisse fruité bio Banane	Salade composée Vol au vent au poulet et champignons Coquillettes au beurre Montagnard des Vosges Ile flottante	Salade de choux-fleurs mimosa Bœuf bourguignon Purée crécy Brie Ananas	Radis rouge Sauce tartare Ravioles lentilles et tomates de la ferme Salade verte Fromage à la coupe Coupe glacée chocolat liegeois ou autre dessert
Menu végétarien	Galette végétale 7	Roulé végétal goût merguez 8	Vol au vent quenelle champignons 9	Pané de blé emmental 10	Idem menu standard 11
Semaine 16 VACANCES DE PÂQUES	Salade Marco Polo Roti de porc cuit Sauce chasseur Pommes wedges / brisure de choux-fleurs Kiri Yaourt Bio à la fraise	Salade de tomate au basilic Paëlla Au poisson Vache qui rit Câlin nature sur lit de fruits	Entrée du Chef MENU DU CHEF Produit laitier Compote de fruit	Pizza au fromage Œuf dur à la florentine Pommes vapeurs / épinards Saint Nectaire Cloche au chocolat copeaux de chocolat	FERIE VENDREDI SAINT
Menu végétarien	Galette de chèvre tomate 14	Paëlla végétarienne 15	MENU DU CHEF 16	Idem menu standard 17	18
Semaine 17	FERIE LUNDI DE PÂQUES	Salade bulgare Crousti fromage / Sauce ketchup Crispy cubes Fromage aux fines herbes Compote de fruits	Radis / beurre Filet de merlu Sauce oselle Purée nature / brocolis Ortolan BIO Tarte aux pommes	Salade Réunionnaise Poulet boucané Riz créole Yaourt vanille mangue Salade de fruits exotiques	Salade de tomate persillée Emincé de bœuf à la hongroise Lentilles / carottes Chaussée aux moines Fromage blanc sur coulis de fruits rouges
Menu végétarien	21	Idem menu standard 22	Gratin de brocolis, œuf dur 23	Grillardin végétal 24	Omelette à la provençale 25
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Label Rouge 2	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