

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

### MENUS 5 Composants - Mai 2025

Cuisine du Pays de Bitche  
FR 57089067 CE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Semaine 18</b>	Carpaccio de concombres Fromage blanc et menthe 1	Carottes râpées A la coriandre	Pizza au fromage		Céleri à l'aneth	
	Lasagne aux légumes	Filet de colin Sauce citron 10	Cuisse de poulet A la moutarde ancienne Poêlés de brocolis, champignons		Bœuf bourguignon 1	
	Salade verte	Pommes vapeurs / Epinards en banche	Cantal jeune AOP		Pâtes / carottes fondantes	
	Saint Paulin	Fromage des Pyrénées	Fraises au sucre 7		Brie	
	Tarte au chocolat	Yaourt brassé BIO à la framboise 1			Cône glacé ou autre dessert	
Menu végétarien	Idem menu standard 28	Crousti fromage 29	Galette végétale 30		Gratin de pâtes et œuf dur 2	
<b>Semaine 19</b>	Salade de lentilles du capitaine Escalope de dinde à la viennoise / citron 1	Salade de tomate Au basilic	Salade composée (verte, tomate cerise, des de fromage)		Salade de maïs persillée	
	Duo de haricots	Pâtes 1	Gratin de choux-fleurs, 1		Cassiolette de poisson 10	
	Saint Nectaire AOP 5	A la bolognaise	Pommes de terre et œuf		Riz / brocolis	
	Crème dessert vanille 5	Gruyère râpé	Fromage emballé		Petit suisse fruité 1	
		Poires au sirop	Chou à la crème		Compote de fruits Rizotto petits pois champignons 9	
Menu végétarien	Nuggets végétal 5	Bolognaise végétarienne 6	Idem menu standard 7			
<b>Semaine 20</b>	Salade coleslaw persillée	Salade printanière (verte, petits pois, tomate cerise, radis)	Entree du chef		Falafel	
	Curry wurst Sauce curry	Sauté de bœuf Sauce miel et épices	<b>MENU</b>		Légumes couscous	
	Purée ail des ours	Crispy cubes aux herbes / Carottes à la crème Camembert BIO 1	<b>DU CHEF</b>		Semoule à l'orientale	
	Kiri	Melon	Produit laitier		Fromage à la coupe 1	
	Flan BIO à la vanille nappé de caramel 1		Fruit de saison 7		Glace ou autre dessert	
Menu végétarien	Saucisse végétarienne goût mergez 12	Omelette à la provençale 13	<b>MENU DU CHEF</b> 14	Gratin du chou-fleurs brocolis œuf dur 15	Idem menu standard 16	
<b>Semaine 21</b>	Taboulé à la menthe 1	Salade Arlequin (pâtes, tomates, poivrons verts, maïs, olives)	Radis / beurre		Journée de l'environnement	
	Aiguillette de poulet Sauce forestière	Blanquette de poisson 10	Veau marengo		Salade de tomates persillées 1	Salade de concombres à la ciboulette
	Potatoes et Poêlée de légumes	Trio de légumes	Purée nature / Chou de Bruxelles		Chill con carne	Ravioles épinards ricotta de la ferme 1
	Chaussée aux moines	Mont Cadi	Tomme catalane		Haricots rouges / riz	Salade verte
	Compote de pommes	Fromage frais sur coulis de fruits rouges 1	Yaourt de la ferme		Galet de la Loire	Carré de l'Est
Menu végétarien	Aiguillette de blé 19	Quenelle de semoule 20	Picoussel 21	Chill végétarien 22	Idem menu standard 23	
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 03 04 25-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.cuisinepb.fr](http://www.cuisinepb.fr)

BON APPETIT...