

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 - Juin 2025

5 ième composants

Cuisine du
Pays de Bitche
FR 57089067 CE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	Haricots verts vinaigrette Meunière de colin Sauce fish Purée de carottes Fromage emballé Yaourt aromatisé aux fruits Danonino	Céleri à l'aneth Emincé de bœuf Sauce BBQ Boulgour Aux petits légumes Fromage à la coupe Melon	Maïs / œuf Tarte aux légumes du soleil Salade verte Saint-Paulin Cône chocolat	FERIE ASCENSION	PONT DE L'ASCENSION
Menu végétarien	Omelette épinards ricotta	Pané de blé emmental	Idem menu standard		
Semaine 23	Lundi Salade taboulé A l'orientale Steak haché Sauce ketchup Crispy cubes Vache qui rit BIO Pomme	Mardi Journée Italienne Tomates / pesto au basilic Escalope de dinde A la milanaise Pâtes Provolone Tiramisu	Mercredi Entrée du chef MENU DU CHEF Produit laitier Ananas	Jeudi Carottes râpées à l'orange Ravioles lentilles / Tomates de la ferme Salade verte Biebeleskäse salé Coupe chocolat liégeois	Vendredi Pâté de campagne / cornichon ou crudités Polpette de veau et dinde Sauce Jean Vignard Riz / haricots verts Bûche du Pilat Yaourt à boire
Menu végétarien	Galette végétale	Grillardin Italien	MENU DU CHEF	Idem menu standard	Risotto aux petits pois, champignons et œuf dur
Semaine 24	Lundi LUNDI DE PENTECÔTE	Mardi Salade de concombres Fromage blanc et menthe Crousti fromage Sauce ketchup Grafin dauphinois Tome BIO Compote de fruits	Mercredi Mini samoussa aux légumes Filet de saumon Sauce citron Pommes vapeurs / épinards en branche Petit suisse fruité Nectarine	Jeudi MENU FROID Melon Rôti de porc Salade de riz (tomates, maïs, poivrons, œuf) Morbier AOP Crème dessert chocolat BIO	Vendredi Composez votre burger ! Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon Cheddar Glace aromatisée ou autre dessert
Menu végétarien		Idem menu standard	Picoussel	Œuf vinaigrette	Galette de soja
Semaine 25	Lundi Salade de betteraves persillées Aiguillette de poulet Sauce tomatée Semoule / ratatouille Carré de l'Est Fromage frais sur coulis de fruits exotiques	Mardi Salade de tomates persillées Keffa d'agneau Sauce fruits rouges Penne aux légumes du soleil Pont l'Evêque AOP Abricots	Mercredi Macédoine à la russe Emincé de bœuf à la hongroise Purée nature / bâtonnets de carottes Kiri Yaourt de Léa Boulette végétale petit pois, menthe	Jeudi MENU ESTIVAL Salade Niçoise Knack Salade pommes de terre Mimolette BIO Tarte pomme / rhubarbe Salade de lentilles	Vendredi Pastèque Pizza fromage et champignons Salade verte Fromage ail et fines herbes Glace en pot vanille / fraise Idem menu standard
Menu végétarien	Aiguillette de blé	Omelette aux champignons			
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture Bio	Produit IGP	Produits AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable