

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 5 Composants - Septembre 2024

Cuisine du Pays de Bitche

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	Concombre à la ciboulette	Tomate au basilic	Pizza au fromage	Mais / Œuf	Melon
	Bolognaise de bœuf	Filet de lieu pané Sauce fish	Veau Marengo	Nuggets de blé Sauce tomate	Goulash de Bœuf à la Hongroise
	Pâtes	Ebly aux courgettes et poivrons	Purée nature Choux de Bruxelles	Ratatouille / Semoule	Pommes wedges
	Gruyère râpé	Camembert	Fromage à la coupe	Carré de l'Est	Saint Paulin
	Raisin rouge	Fian nappé caramel	Nectarine	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	Crème glacée
Menu végétarien	Bolognaise végétarienne	Quenelle de semoule	Galette végétale Tomate Origan	Idem menu standard	Falafel de pois chiche
Semaine 37	Chiffonnade de salade	Salade de carottes persillée	Céleri remoulade	Macédoine de légumes	Salade de betteraves persillée et pommes
	Rôti de porc cuit Sauce chasseur	Croustif fromage	Pâté lorrain Salade composée (Verte, tomates cerises, maïs)	Emincé de bœuf au paprika	Blanquette de la mer
	Crispy cubes aux herbes Haricots verts	Purée de pommes de terre	Tomme noire	Pennes aux poivrons	Riz / Batonnets de carottes
	Rouy	Saint Nectaire	Melon	Petit suisse fruité	Fromage portion
	Yaourt de la ferme	Compote de fruits		Banane	Tarte normande aux pommes
Menu végétarien	Grillardin végétal Italien	Idem menu standard	Friand au fromage Salade verte	Tomate farcie veggie	Galette de soja, blé, tomate
Semaine 38	Carpaccio de concombres au fromage blanc	Salade automnale (verte, noix, pomme, comté)	Crêpe aux champignons	JOURNÉE ESPAGNE	
	Œufs gratinés Sauce Mornay	Jambon grillé Sauce charcutière	Cassolette de poisson	Salade Espagnole (tomates, olives noires, poivrons)	Polpette de veau et dinde Sauce champignons
	Purée de haricots verts	Pommes vapeur Brisure de chou-fleur	Boullgour à la tomate	Paëlla au poulet	Lentilles / Carottes
	Yaourt nature sucré	Chaurce AOP	Edam	Tomme catalane	Fromage aux fines herbes
	Pomme d'Alsace	Choux à la vanille	Ile gourmande	Raisin d'Espagne	Crème chocolat
Menu végétarien	Idem menu standard	Gratin de chou-fleur Pommes de terre Gruyère râpé	Pané gourmand à la mozzarella	Riz safrané petits pois champignons	Boulette panée de blé cuit façon thai
Semaine 39	Salade de pommes de terre	Coleslaw vinaigrette	Champignons à la crème	Salade de chou-fleur en vinaigrette	Taboulé à la menthe
	Bœuf à la provençale	Colin Sauce à l'oseille	Escalope de dinde à la viennoise	Ravioles de la ferme	Fricadelle de volaille Sauce curry
	Trío de légumes	Blé sauté aux courgettes	Pommes vapeur - brocolis L'ortolan	Salade verte	Tajine de légumes aux abricots
	Fromage double crème	Fromage à la coupe	Yaourt de la ferme	Brie	Kiri
	Calin nature sur lit de fruits	Ananas au sirop		Fruit de saison	Glace en pot
Menu végétarien	Galette de lentilles vertes bio végétale	Yummy Texas	Gratin de brocolis et oeufs durs	Idem menu standard	Boulette végétale lève afanon
Pain bio du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20) * 2	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

Validé le 14 08 24 -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.cuisinedpb.fr

BON APPETIT.