

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 - Septembre 2025

5 ième composants

Cuisine du
Pays de Bulche

Semaine	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Menu végétarien		Menu végétarien		Menu végétarien		Menu végétarien		Menu végétarien	
36	Salade de concombres au fromage blanc Pennes Bolognaise Gruyère râpé Chou à la crème	1	Salade de betteraves rouges et pommes Meunière de colin MSC Pommes vapeurs / Brisure de choux-fleurs Tomme grise Melon	10	Pâté de campagne / cornichons ou crudités Sauté de veau marengo Riz / carottes fondantes Comté AOP Nectarine	1	Falafel à la menthe Couscous végétarien Légumes / semoule Fromage frais Crème dessert Bio au chocolat Risotto aux petits pois / oeuf dur	1	REPAS FROID Tomates à croquer Knack Salade de pommes de terre Camembert Glace en pot	1
Menu végétarien	Bolognaise végétale	1	Panée de blé emmental	2	Omelette ricotta épinards	3	Risotto aux petits pois / oeuf dur	4	Salade d'oeuf dur	5
37	Celeri rémoulade Emincé de bœuf au paprika Blé à la tomate Ortolan Bio Compote de pomme	1	Pastèque Nuggets de poulet sauce ketchup Crispy cubes aux herbes Galette de la Loire Flamby	5	Salade tomates au basilic Gratin de choux-fleurs, oeuf dur et pommes de terre Fromage à la coupe Yaourt Bio brassé à la banane	1	Salade de taboulé à la menthe Rôti de porc sauce chasseur Trio de légumes aux carottes jaunes Vache qui rit Tarte pommes rhubarbe	1	Salade de maïs persillée Cassolette de poisson Riz / haricots verts St Paulin Raisin blanc	1
Menu végétarien	Galette végétale	8	Nuggets pois chiche	9	Idem menu standard	10	Galette de boulgour pois chiche emmental	11	Risotto petits pois champignons et oeuf dur	12
38	Salade de lentilles à la vinaigrette Escalope de dinde à la Milanaise Pâtes aux légumes du soleil Bûche du pilat Yaourt brassé Bio à la myrtille	1	Macédoine mayonnaise Kefte d'agneau Semoule / ratatouille Camembert traditionnel Prune	1	Pizza au fromage Blanquette de saumon sauce oseille Epinards en branches Kiri Salade de fruit	1	Salade de concombre à la ciboulette Ravioles de la ferme aux lentilles et tomates Salade verte Montagnard des Vosges Tartelette crumble aux fruits rouges	1	Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon Cheddar Glace vanille ou autre dessert	1
Menu végétarien	Grillardin Italien	15	Falafel menthe et coriandre	16	Omelette à la provençale	17	Idem menu standard	18	Galette végétarienne	19
39	Salade de blé à la Mexicaine Aiguillette de poulet Sauce suprême Poêlée campagnarde Tomme catalane AOP Fromage frais sur coulis de fruits rouges	5	Journée Allemande Salade de carottes persillées à l'orange Curry wurst sauce curry Purée de potiron Biebelkäse salé Streussel aux pommes	9	Salade méli-mélo Menu du Chef Produit laitier Yaourt Léa	1	Salade composée Filet de poisson MSC sauce citron Lentilles / carottes à la crème Emmental Bio Pomme Bio	1	Salade automnale Crousti fromage Gratin dauphinoise Petit suisse fruité Fruit de saison	1
Menu végétarien	Aiguillette de blé	22	Saucisse végétale Bio	23	Menu du chef	24	Palet végétal carottes, herbes de provence Bio	25	Idem menu standard	26
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