Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

MENUS 5✸ ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 37 — DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	✸ Céleri rémoulade	Pastèque	Salade de tomates au basilic	Taboulé à la menthe	✸ Salade de maïs persillée
PLAT PRINCIPAL	Emincé de bœuf au paprika	Nuggets de poulet sauce ketchup	Gratin de choux-fleurs, œuf dur	Rôti de porc sauce chasseur	Cassolette de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Blé à la tomate	Crispy cubes aux herbes	Pommes de terre	Trio de légumes aux carottes jaunes	Riz / haricots verts
PRODUIT LAITIER	Ortolan BIO	✸ Galet de la Loire	✸ Fromage à la coupe	✸ Vache qui rit	St Paulin
DESSERT	Compote de pomme	Flamby	Yaourt BIO brassé à la banane	Tarte pommes rhubarbe	Raisin blanc
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Galette végétale	Nuggets pois chiche	Idem menu standard	Galette boulgour, pois chiche emmental	Risotto petits pois champignons et œuf dur

Pain baguette Label Rouge

✸ 5ième Composant

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.
Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne
Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de contacter votre direction.
Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !