

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 - Décembre 2025

5 ième composants

Cuisine du
Pays de Bitche
FR 57089067 CE

Semaine 48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri rémoulade 1 Jambon grillé Sauce charcutière Ebly aux courgettes et tomates Saint Paulin Yaourt aromatisé	Salade hivernale Polpette de veau et dinde sauce brune Purée crécy Mont Cadi Crème dessert chocolat 1	Crêpe au fromage Menu du Chef Produit laitier Salade de fruits de saison 1	Crème de poireaux ou crudités Filet de poisson à la bordelaise Pommes wedge / Brisure de chou-fleur Six de Savoie Tarte normande aux pommes 1	Salade de carottes persillées 1 Chili con carne végétal aux trois poivrons Haricots rouges / Riz Cantal Orange 1
Menu végétarien	Palet végétal carottes et herbes de provence Bio 24	Galette Bio orge chèvre / miel 25	Menu du chef 26	Gratin de chou-fleur et oeuf dur 27	Idem menu standard 28
Semaine 49	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de maïs persillés Aiguillette de poulet panée corn flakes sauce ketchup Pâte au beurre Fromage à la coupe Mandarine 1	Salade de taboulé à la menthe Meunière de colin MSC / citron Carottes à la crème persillée Chaource AOP Yaourt bio brassé fraise 1	Potage Dubarry ou crudités Quenelle de semoule sauce béchamel Duo de courgettes jaunes et vertes Fromage emballé Glace ou autre dessert	Salade de betteraves rouges et pommes Boulettes de bœuf de la ferme sauce crème et champignons Crispy / haricots verts Petit suisse fruité Compote de pomme à la vanille 1	Menu Lorrain Salade Vosgienne Pâtée Lorraine Saucisse cuite fumée Carré de l'Est Maenëlle
Menu végétarien	Aiguillette de blé 1	Knack végétale 2	Idem menu standard 3	Bouché de blé et pois 4	Saucisse végétale 5
Semaine 50	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de concombres à la Bulgare Steak haché de bœuf sauce moutarde Purée / petits pois Délice de chèvre Flan caramel 1	Salade coleslaw Paupiette de pêcheur sauce oseille Fusillis aux épinards Gouda Bio Pomme 1	Menu de Noël CLSH Pizza au fromage Emincé de volaille crème et champignons Spaëzele aux légumes Yaourt de Léa Sapin chocolat glacé ou autre dessert 7	Potage potiron ou crudités Goulash de bœuf Riz / bâtonnet de carottes Vache qui rit Fromage frais sur lit de fruits 1	Salade de Choux blanc Ravioles de la ferme Salade verte Tomme Bio Donut fourré chocolat 1
Menu végétarien	Galette végétale 8	Palet de chèvre pané 9	Emincé végétal 10	Idem menu standard 11	Idem menu standard 12
Semaine 51	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de betteraves rouges Chipolata Semoule / Ratatouille Camembert Bio Compote de pommes à la cannelle 1	Macédoine de légumes Chausson de volaille à la bolognaise sauce tomate Pâtes aux petits pois Rouy Mandarine 1	Salade de céleri / carottes Paleron de bœuf sauce raifort Crispy cubes Fromage emballé Fromage blanc sur coulis de fruits rouges Tomate farcie végétarienne 1	MENU DE NOËL Surprise du Père Noël	Salade de Saison Crousti fromage sauce Ketchup Gratin dauphinois Produits laitier Banane 1
Menu végétarien	Saucisse végétarienne 15	Pâtes à la Milanaise et oeuf dur 16	Menu de Noël 17	Menu de Noël 18	Idem menu standard 19
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture Bio 1 Produit Label Rouge 2	Produit IGP 3 Haute Valeur Environnementale 4	Produits AOP 5 Entrepreneurs Engagés 6	Fruit et légumes d'Alsace 7 Produit qualité Moselle 8	Produits locaux 9 Pêche durable 10