

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

MENUS - Février 2026

5 ième composants

Cuisine du
Pays de Bûche
FR 57089067 CE

Semaine 06	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de concombres au fromage blanc 1 Saucisse Bratwurst au jus brun Purée de pomme de terre Tomme grise Crêpe épaisse sucrée	Jambon ou crudités Paupiette de saumon sauce oseille Ebly au trio de légumes Rouly Salade de fruits 1	Salade de betteraves aux pommes Menu du Chef Produit laitier Yaourt Léa 1	Crème de poireaux ou crudités 1 Ravioles aux lentilles et tomates de la ferme 1 Salade verte Six de Savoie Orange	Chou blanc mimosa Goulash Hongrois Pâtes au beurre Livarot AOP 5 Crème dessert chocolat Bio 1
	Menu végétarien	Saucisse végétale 2	Quenelle de semoule 3	Menu du Chef 4	Idem menu standard 5
					Galette Bio orge chèvre miel 6
Semaine 07 SEMAINE DES LEGUMINEUSES	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pois chiche à la Libanaise Pavé de poisson à la Bordelaise Pommes vapeurs / haricots verts Vache qui rit Bio Yaourt brassé à la mangue et vanille	Pâté campagne / cornichon ou crudités Aiguillette de poulet à la toscane Poêlée de lentilles aux légumes 1 Chaussée aux moines Mandarine	Crêpe à l'emmental Cassoulet de porc Carottes bâtonnets 1 Produit laitier Île gourmande	Salade russe au paprika 1 Chili con carne végétal aux poivrons Haricots rouges / riz Fromage à la coupe Compote de fruits	Soupe de pois cassés ou crudités Curry d'agneau sauce curry Tajine de légumes / Semoule Camembert 1 Tarte pomme streussel
	Menu végétarien	Pané de blé épinards et fromage 9	Aiguillette de blé 10	Poêlée de haricots blancs tomate, bouchée blé et pois 11	Idem menu standard 12
					Keffa coriandre menthe 13
Semaine 08	Lundi	MARDI GRAS	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves persillées 1 Boulettes de bœuf de la ferme sauce brune 1 Purée de potiron Tomme blanche 5 Fruit au sirop	Salade de taboulé à la menthe Tourte Salade céleri / carottes Saint Paulin Bio Beignet de carnaval Galette petits légumes et emmental	Crème Dubarry ou crudités Gratin de pâtes aux champignons Salade verte Fromage portion 1 Pomme	Salade de gruyère Poêlée de poisson sauce citronnée Riz aux épinards Yaourt nature sucré Banane	Rosette de Lyon / cornichon ou crudités Wings de poule sauce BBQ Pommes wedges / brocolis Fromage à la coupe 1 Glace ou autre dessert
	Menu végétarien	Boulettes végétales de la ferme 16	Idem menu standard 17	Tomate farcie végétale 18	Saucisse végétale 19
Semaine 09	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Coleslaw Pâtes à la carbonara Gruyère râpé Clémentine	Salade hivernale Meunière de colin MSC citron 10 Quinoa à la tomate 1 Cantal AOP 5 Chou à la crème	Soupe de tomates aux vermicelles ou crudités Filet mignon de porc sauce champignons Purée / chou rouge Délice de chèvre Fromage blanc sur coulis de fruits rouges 1	Salade de haricots verts Pavé végétal du fromager Gratin dauphinois Saint Môret Bio Ananas	Pizza au fromage Bœuf bourguignon 1 Curry de lentilles / carottes Produit laitier 1 Compote de fruits Omelette fraîche à la provençale 27
	Menu végétarien	Carbonara végétarienne aux champignons 23	Galette chèvre tomate 24	Galette végétale 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

15-11-24 14:00:04 28 21