

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 - Février 2026

5 ième composants

Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

Semaine	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Menu végétarien	Saucisse végétale	Menu végétarien	Quenelle de semoule	Menu du Chef	Produit laitier	Crème de poireaux ou crudités	Raviolies aux lentilles et tomates de la ferme	Chou blanc mimosa	
Semaine 06	Salade de concombres au fromage blanc	1	Jambon ou crudités	Salade de betteraves aux pommes	1	Crème de poireaux ou crudités	1	Raviolies aux lentilles et tomates de la ferme	Chou blanc mimosa	
	Saucisse Bratwurst au jus brun		Paupiette de saumon sauce oseille	Salade de betteraves aux pommes	1	Crème de poireaux ou crudités	1	Salade verte	Goulash Hongrois	
	Purée de pomme de terre		Ebly au trio de légumes	Menu du Chef	Produit laitier	Crème de poireaux ou crudités	1	Six de Savoie	Pâtes au beurre	
	Tomme grise	1	Rouy	Produit laitier	Yogourt Léa	Crème de poireaux ou crudités	1	Orange	Livarot AOP	5
	Crêpe épaisse sucrée		Salade de fruits	Yogourt Léa	Crème dessert chocolat Bio	Crème dessert chocolat Bio			Galette Bio	6
Semaine 07 SEMAINE DES LEGUMINEUSES	Salade de pois chiche à la Libanaise		Pâté de campagne / cornichon ou crudités	Crêpe à l'emmental	1	Salade russe au paprika	1	Crème de poireaux ou crudités	Chou blanc mimosa	
	Pavé de poisson à la Bordelaise	10	Aiguillette de poulet à la toscane	Cassoulet de porc		Chili con carne végétal aux poivrons		Crème dessert chocolat Bio	Goulash Hongrois	
	Pommes vapeurs / haricots verts		Poêlée de lentilles aux légumes	Carottes bâtonnets		Haricots rouges / riz			Pâtes au beurre	
	Vache qui rit Bio	1	Chaussé aux moines	Produit laitier	1	Fromage à la coupe			Livarot AOP	5
	Yaourt brassé à la mangue et vanille		Mandarine	Île gourmande		Compote de fruits			Crème dessert chocolat Bio	1
	Pané de blé épinards et fromage	9	Aiguillette de blé	Poêlée de haricots blancs tomatée, bouchée blé et pois	11	Idem menu standard	5		Galette Bio	6
Semaine 08 Vive les vacances d'hiver	Lundi	MARDI GRAS		Mercredi	Jeudi		Vendredi			
	Betteraves persillées	1	Salade de taboulé à la menthe	Crème Dubarry ou crudités	1	Salade de gruyère	1	Rosette de Lyon / cornichon ou crudités		
	Boulettes de bœuf de la ferme sauce brune	1	Tourte	Gratin de pâtes aux champignons		Poêlée de poisson sauce citronnée	10	Wings de poulet sauce BBQ		
	Purée de potiron		Salade céleri / carottes	Salade verte		Riz aux épinard	1	Pommes wedges / brocolis		
	Tomme blanche	5	Saint Paulin Bio	Fromage portion	1	Yaourt nature sucré		Fromage à la coupe		
	Fruit au sirop		Beignet de carnaval	Pomme		Banane		Glace ou autre dessert		
	Boulettes végétales de la ferme	16	Galette petits légumes et emmental	Idem menu standard	18	Tomate farcie végétale	19	Saucisse végétale	20	
Semaine 09 Vive les vacances d'hiver	Lundi	MARDI GRAS		Mercredi	Jeudi		Vendredi			
	Coleslaw		Salade hivernale	1	Salade de haricots verts					
	Pâtes à la carbonara		Meunière de colin MSC citron	10	Pavé végétal du fromager					
	Gruyère râpé	1	Quinoa à la tomate	1	Gratin dauphinois					
	Clémentine		Cantal AOP	5	Saint Môret Bio	1				
	Carbonara végétarienne aux champignons	23	Chou à la crème	Délice de chèvre	Ananas					
	Baguettes "Label Rouge" (20)	1	Galette chèvre tomate	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	1					
	Produit Label Rouge	2	Produit IGP	Produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9	
			Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10	