

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 - Mars 2026

5 ième composants

Cuisine du
Pays de Bülche
FR 37097067 CE

Semaine 10	Lundi	Salade de concombres à la Bulgare Steak haché de boeuf / Ketchup Pommes wedges aux épices Ortolan Bio Pommes d'Alsace	Mardi	Salade de maïs persillée Saucisse cuit fumée Potée auvergnate au chou Livarot AOP Salade de fruits	Mercredi	Tomate cerise Menu du Chef Produit laitier Yaourt Léa	Jeudi	Rosette / cornichon ou crudités Filet de colin aux cornflakes / citron Pommes vapeur / Brocolis Fromage frais sucré aux fruits Flan Bio	Vendredi	Velouté de potiron ou crudités Lasagnes aux légumes gratinée Salade verte Galette de la Loire Compote de fruits
	Menu végétarien	Galette végétale	Saucisse végétale	Menu du Chef	Oeuf dur	Idem menu standard				
Semaine 11	Lundi	Céleri rémoulade persillé Piccatas de poulet à la sauge Curry de lentilles aux poivrons Fromage à la coupe Eclair au chocolat	Mardi	Chou blanc aux oeufs Pâtes A la bolognaise Gruyère râpé Ananas	Mercredi	Salade de pâtes au pesto Paleron de boeuf sauce raifort Légumes pot-au-feu Tomme noire Île flottante Galette de quinoa à la provençale	Jeudi	Jambon ou crudités Filet de dorade Thym / citron Ebly / Petit pois St Nectaire Yaourt arôme Bio	Vendredi	Potage de carottes ou crudités Aiguillette de blé sauce pitta Riz / haricots verts Vache qui rit Banane
	Menu végétarien	Pané de blé épinards et fromage	Bolognaise végétarienne	Galette de quinoa à la provençale	Quenelle de semoule	Idem menu standard				
Semaine 12	Lundi	Salade de pois chiche à la Libanaise Meunière de colin sauce fish Poêlée de légumes Kiri Crème dessert Bio à la vanille	MARDI	Pâté en croûte Richelieu ou crudités Boeuf bourguignon Purée de pommes de terre Montagnard des vosges Orange	Mercredi	Crème de poireaux ou crudités Gratin de pâtes aux champignons Salade verte Yaourt Bio nature Salade de fruits exotiques	Jeudi	Salade de pommes de terre Rôti de porc sauce charcutière Brisure de chou-fleur Bûche du Pilat Fromage blanc sur coulis fruits rouges	Vendredi	Salade printanière (tomate, oignons, radis, petits pois) Emincé de dinde aux herbes Quinoa aux petits légumes croquants St Paulin Coupe chocolat liégeois ou autre dessert
	Menu végétarien	Omelette fraîche Epinards et ricotta	Galette lentilles vertes, carottes et oignons Bio	Idem menu standard	Gratin de chou-fleur et oeuf dur	Saucisse végétale				
Semaine 13	Lundi	Salade de taboulé à la menthe Cassiolette de poisson Trio de légumes Produit laitier Fromage frais aux fruits	Mardi	Macédoine mayonnaise Boulette kefta dinde / agneau aux épices Semoule et ratatouille Yaourt arôme Tarte au fromage blanc	Mercredi	Salade de concombre au fromage blanc Sauté veau Marengo Pâtes au beurre Tomme de Cadi Fruits au sirop	Jeudi	Salade de carottes persillée Aiguillette de poulet sauce moutarde Poêlée de lentilles Cantadour ail et fines herbes Beignet à la pomme	Vendredi	Potage de légumes ou crudités Tomate farcie végétale Riz sauce tomate Camembert Banane
	Menu végétarien	Galette tomate basilic	Falafel de pois chiche Bio	Gratin de pâtes oeuf dur et champignons	Idem menu standard	Omelette fraîche à la provençale				
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture Bio	Produit IGP	Produits AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux					
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable					