

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 - Avril 2026

5 ième composants

Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 14	Salade piémontaise nature Rôti de porc cuit sauce moutarde Jardinière de légumes	MENU DE PÂQUES Salade fraîcheur Noisette de poulet à la grecque Pommes grenailles Haricots verts à l'ail Délice de Bourgogne Cloche chocolat aux copeaux de chocolat	Crêpe aux champignons Poissonnette Sauce fish Boulgour arlequin Tomme noire Salade de fruits	Soupe verte printanière ou crudités Oeuf dur à la florentine Purée nature / épinards à la crème Petit suisse fruité Coupe pêche melba ou autre dessert	FERIE VENDREDI SAINT
	Orfolan Bio Yaourt aromatisé				
	Menu végétarien Galette tomate basilic		Galette de lentilles vertes carotte et oignons Bio végétale	Grillardin Italien	Idem menu standard
Semaine 15	FERIE LUNDI DE PÂQUES	Salade de concombres et sauce ciboulette Pavé végétal du fromager sauce ketchup Crispy cubes Yaourt nature sucré Compote de fruits	Pizza au fromage Menu du Chef Produit laitier Ananas	Jambon ou crudités Filet de dorade Thym / citron Ebly / Petit pois Bûche du pilaf Yaourt brassé au lait entier à la banane Falafel de pois chiche Bio végétal	Salade de chou-fleur mimosas Haché au thon provençal sauce andalouse Pâtes aux petits pois Six de Savoie Glace bâtonnet ou autre dessert Quenelle de semoule
	Menu végétarien	Idem menu standard	Menu du Chef		
Semaine 16 et 17 : MENUS CLSH					
Semaine 18	Macédoine de légumes Mayonnaise Grain de chou-fleur, Pommes de terre, oeuf Camembert de Normandie AOP Salade de mangue	Salade de tomates au basilic Curry wurst sauce curry Purée de potiron Bibeleskåse salé Tarte aux fraises	Salade printanière Vol au vent au poulet et champignons + crouste Coquillettes au beurre Saint Paulin Yaourt de Léa	Composez votre burger ! Tomates cerises Hamburger confectionné par les jeunes convives Pain, steak haché, salade, oignon, cheddar, pommes wedges aux épices Banane	FERIE
	Menu végétarien Idem menu standard	Saucisse végétale	Vol au vent quenelle et champignons	Galette de soja	
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture Bio Produit Label Rouge	Produit IGP Haute Valeur Environnementale	Produits AOP Entrepreneurs Engagés	Fruit et légumes d'Alsace Produit qualité Moselle	Produits locaux Pêche durable