

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 - Mai 2026

5 ième composants

Cuisine du Pays de Bitche
FR 37087067 CE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19	Salade de lentilles du Capitaine Donuts de poulet sauce barbecue Duo chou-fleur / brocolis	Pâte en croûte Richelieu ou crudités Cassolette de poisson Ebly à la provençale	Crêpe à l'emmental Menu du Chef	Céleri à l'aneth Chili con carne végétarien aux légumes Riz / haricots rouges Tomme blanche Glace en pot ou autre dessert	VICTOIRE 1945 8 MAI VICTOIRE 1945
	Brie de Meaux AOP Crème renversée sur lit de caramel	Fromage à la coupe Salade de fruits estivale	Produit laitier Fraises		
Menu végétarien	Galette tomate basilic	Omelette fraîche épinard ricotta	Menu du Chef	Idem menu standard	
Semaine 20	Salade de concombres au fromage blanc Lasagne aux légumes sauce béchamel Salade verte Vache qui rit Yaourt Bio arôme pêche	Salade de maïs oeufs Pavé de poisson blanc sauce béarnaise Pommes vapeurs / épinards en branche Cantal AOP Ananas	Salade de pommes de terre Cuisse de poulet sauce chasseur Trio de légumes Délice de camembert Croisillon pomme framboise	JEUDI DE L'ASCENSION BONNE FÊTE DE L'ASCENSION I	PONT DE L'ASCENSION PONT DE L'ASCENSION
			Galette de lentilles vertes carottes et oignons		
Menu végétarien	Idem menu standard	Nuggets de blé			
Semaine 21	Salade de taboulé à l'oriental Pavé végétal du fromager sauce ketchup Petits pois à la Française Yaourt nature sucré compote de fruits	Rosette / cornichon ou crudités Aiguillette de poulet sauce miel - moutarde Pommes crispy / Haricots verts Fromage à la coupe Flamby	Radis / beurre Filet mignon de porc sauce crémeuse Quinoa aux légumes croquants St Paulin Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	Salade de tomate à la ciboulette Boeuf bourguignon Purée de céleri / pat Bûche du Pilat Cône chocolat ou autre dessert	Salade pde carottes persillées Colin meunière MSC sauce fish Pennes au beurre Cantadou ail et fines herbes Banane
			Fromage blanc sur coulis de fruits rouges		
Menu végétarien	Idem menu standard	Boulette végétale orientale	Quenelle de semoule	Tomate farcie végétale	Grillardin Italien
Semaine 22	LUNDI DE PENTECOTE	Salade de céleri Torillas Pommes wedges épicées Petit suisse fruité Pomme	Salade parisienne (vert, carottes, maïs, dés de jambon) Hachis parmentier maison Purée de pommes de terre Comté AOP Yaourt Léa	Salade de pois chiche à la Libanaise Merguez Semoule / ratatouille Camembert Crème dessert chocolat	TOMATE CERISE Jambon Salade de riz arlequin maison Yaourt à boire Tartelette au flan
			Falafel de pois chiche Bio	Hachis parmentier végétarien	Merguez végétale aux épices
Menu végétarien					Oeuf vinaigrette
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