Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

MENUS 5✹ ou 4 composants (selon votre contrat)

Restauration Scolaire

SEMAINE 47 — DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				MENU VEGETARIEN	
ENTRÉE	Salade de concombres à la menthe	✹ Pâté de campagne / cornichon ou maïs persillé	Salade méli-mélo aux 5 légumes	Crème Dubary ou salade de chou-fleur mimosa	Salade de carottes persillées
PLAT PRINCIPAL	Emincé de bœuf au paprika et cumin	Pilon de poulet tex- mex	MENU DU CHEF	Tartiflette végétarienne	Meunière de poisson MSC sauce tartare
ACCOMPAGNEMENT	Ebly à la tomate	Poêlée de lentilles aux légumes		Gratin dauphinois	Riz aux épinards
PRODUIT LAITIER	✹ Ortolan	Tomme grise	Produit laitier	Petit suisse nature	Bûche du pilât
DESSERT	Crème dessert BIO chocolat	Fruits au sirop	Yaourt de Léa	Pomme d'Alsace	Chou à la crème
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Carré épeautre et légumes BIO	Aiguillette de blé	MENU DU CHEF	Idem menu standard	Galette BIO orge, chèvre, miel

Pain baguette Label Rouge

✹ 5ième Composant

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.
Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne
Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de contacter votre direction.
Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !