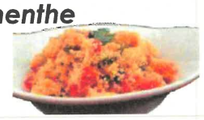
Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

MENUS 5✸ ou 4 composants (selon votre contrat)

Restauration Scolaire

SEMAINE 48 — DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU VEGETARIEN		
ENTRÉE	Taboulé à la menthe 	Macédoine mayonnaise ✸ 	Salade de mâche 	Potage de légumes ou salade de champignons à la crème ✸ 	Salade verte au maïs 
PLAT PRINCIPAL	Emincé de poulet sauce suprême	Saucisse cuite fumée	Wingst nature sauce BBQ	Filet de poisson à l'oseille	Bœuf bourguignon
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis / chou-fleur	Potée auvergnate au chou	Purée de patates douces	Quinoa aux petits légumes croquants	Pâtes au beurre
PRODUIT LAITIER	✸  Rondelé BIO nature	 Tomme noire	✸ St Paulin 	 Savanon	✸  Fromage à la coupe
DESSERT	Riz au lait à la vanille de Madagascar 	Yaourt brassé à la fraise mixé BIO 	Glace ou autre dessert 	Clémentine 	Flan pâtissier 
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Gratin de brocolis / chou-fleurette et champignons	Saucisse végétale	Idem menu standard	Quenelle de semoule	Pâtes à la milanaise et œuf dur

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 !