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 2025

5 ième composants

Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi Repas de Pâques	
Semaine 14	Salade de concombres au fromage blanc Quenelle de semoule Sauce béchamel Riz / haricots verts Fromage à la coupe Crêpe au sucre	1 1 5 1	Macédoine de légumes Blanquette de saumon à l'aneth Blé aux poivrons et courgettes Camembert de Normandie AOP Salade de fruits	1 5 1	Salade paysanne (verte et croûtons) Hachis parmentier maison Purée nature Fromage portion Yaourt de Léa	1 5 1	Trio de quinoa Aiguillette de poulet à la crème et moutarde Duo de brocolis / choux-fleurs Galet de la Loire Crème dessert BIO au chocolat	5 1	Salade printanière Kefta d'agneau Sauce romarin / miel Flageolets / pommes grenailles Boursault Glace ou autre dessert Surprise du lapin de Pâques	1 1
Menu végétarien	*Idem menu standard*	**31**	*Crousti fromage*	**1**	*Hachis parmentier végétarien*	**2**	*Gratin de brocolis / choux-fleurs et œuf dur*	**3**	*Boulette de coriandre*	**4**
Semaine 15 VACANCES DE PÂQUES	**Lundi**		**Mardi**		**Mercredi**		**Jeudi**		**Vendredi**	
	Taboulé à l'oriental Escalope viennoise de dinde / citron Trio de légumes St Paulin Crème dessert BIO vanille	1 9 1	Crêpe au fromage Chipolatas Semoule / ratatouille Petit suisse fruité bio Banane	1 9 1	Salade composée Vol au vent au poulet et champignons Coquillettes au beurre Montagnard des Vosges Île flottante	1 9 1	Salade de choux-fleurs mimosa Bœuf bourguignon Purée crécy Brie Ananas	9 9 1	Radis rouge Sauce tartare Ravioles lentilles et tomates de la ferme Salade verte Fromage à la coupe Coupe glacée chocolat liégeois ou autre dessert	1 9
Menu végétarien	*Galette végétale*	**7**	*Roulé végétal goût merguez*	**8**	*Vol au vent quenelle champignons*	**9**	*Pané de blé emmental*	**10**	*Idem menu standard*	**11**
Semaine 16 VACANCES DE PÂQUES	**Lundi**		**Mardi**		**Mercredi**		**Jeudi**		**Vendredi**	
	Salade Marco Polo Roti de porc cuit Sauce chasseur Pommes wedges / brisure de choux-fleurs Kiri Yaourt Bio à la fraise	1 1	Salade de tomate au basilic Paëlla Au poisson Vache qui rit Câlin nature sur lit de fruits	1 5	Entrée du Chef MENU DU CHEF Produit laitier Compote de fruit	1	Pizza au fromage Œuf dur à la florentine Pommes vapeurs / épinards Saint Nectaire Cloche au chocolat copeaux de chocolat	1 5	FERIE VENDREDI SAINT	
Menu végétarien	*Galette de chèvre tomate*	**14**	*Paëlla végétarienne*	**15**	*MENU DU CHEF*	**16**	*Idem menu standard*	**17**		**18**
Semaine 17	**Lundi**		**Mardi**		**Mercredi**		**Jeudi** MENU REUNIONNAIS		**Vendredi**	
	FERIE LUNDI DE PÂQUES		Salade bulgare Crousti fromage / Sauce ketchup Crispy cubes Fromage aux fines herbes Compote de fruits	1 9	Radis / beurre Filet de merlu Sauce oseille Purée nature / brocolis Ortolan BIO Tarte aux pommes	1 1	Salade Réunionnaise Poulet boucané Riz créole Yaourt vanille mangue Salade de fruits exotiques	1	Salade de tomate persillée Emincé de bœuf à la hongroise Lentilles / carottes Chaussée aux moines Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	9 1
Menu végétarien		**21**	*Idem menu standard*	**22**	*Gratin de brocolis, œuf dur*	**23**	*Grillardin végétal*	**24**	*Omelette à la provençale*	**25**

Baguettes "Label Rouge" (20)

Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10

Validé le 10 03 25-CL - *Les aliments proposés peuvent être remplacés suite à des soucis d'approvisionnements* - **Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne** www.cuisinepdb.fr