

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 4 Composants - Septembre 2024

Cuisine du Pays de Bitche  
FR 57089067 CE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 36</b>	Concombre à la ciboulette	Tomate au basilic			Melon
	Bolognaise de bœuf	Filet de lieu pané Sauce fish	Veau Marengo	Nuggets de blé Sauce tomate	Goulash de Bœuf à la Hongroise
	Pâtes	Ebly aux courgettes et poivrons	Purée nature Choux de Bruxelles Fromage à la coupe	Ratatouille / Semoule	Pommes wedges
	Gruyère râpé	Flan nappé caramel	Nectarine	Carré de l'Est	Crème glacée
	Raisin rouge			Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	
Menu végétarien	Bolognaise végétarienne	Quenelle de semoule	Galette végétale Tomate Origan	Idem menu standard	Falafel de pois chiche
<b>Semaine 37</b>					
	Rôti de porc cuit Sauce chasseur	Salade de carottes persillée	Pâté lorrain Salade composée (Verte, tomates cerises, maïs)	Emincé de bœuf au paprika	Salade de betteraves persillée et pommes
	Crispy cubes aux herbes Haricots verts	Crousti fromage	Tomme noire	Pennes aux poivrons	Blanquette de la mer
	Rouy	Purée de pommes de terre	Melon	Petit suisse fruité	Riz / Batonnets de carottes
	Yaourt de la ferme	Compote de fruits		Banane	Tarte normande aux pommes
Menu végétarien	Grillardin végétal italien	Idem menu standard	Friand au fromage Salade verte	Tomate farcie veggio	Galette de soja, blé, tomate
<b>Semaine 38</b>					
	Carpaccio de concombres au fromage blanc	Salade automnale (verte, noix, pomme, comté)	Cassolette de poisson	<b>JOURNEE ESPAGNE</b>	Polpette de veau et dinde Sauce champignons
	Œufs gratinés Sauce Mornay	Jambon grillé Sauce charcutière	Boulgour à la tomate	Salade Espagnole (tomates, olives noires, poivrons)	Lentilles / Carottes
	Purée de haricots verts	Pommes vapeur Brisure de chou-fleur	Edam	Paëlla au poulet	Fromage aux fines herbes
	Pomme d'Alsace	Choux à la vanille	Ile gourmande	Tomme catalane	Crème chocolat
Menu végétarien	Idem menu standard	Gratin de chou-fleur Pommes de terre Gruyère râpé	Pané gourmand à la mozzarella	Riz safrané petits pois champignons	Boulette panée de blé cuit façon thai
<b>Semaine 39</b>					
	Salade de pommes de terre	Colin Sauce à l'oseille	Escalope de dinde	Ravioles de la ferme	Taboulé à la menthe
	Bœuf à la provençale	Blé sauté aux courgettes	à la viennoise	Salade verte	Fricadelle de volaille Sauce curry
	Trio de légumes	Fromage à la coupe	Pommes vapeur - brocolis L'ortolan	Brie	Tajine de légumes aux abricots
	Calin nature sur lit de fruits	Ananas au sirop	Yaourt de la ferme	Fruit de saison	Glace en pot
Menu végétarien	Galette de lentilles vertes bio végétale	Yummy Texas	Gratin de brocolis et oeufs durs	Idem menu standard	Boulette végétale fève oignon
Pain bio du boulanger M O F	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
"Le Petit Écolier" (20)* 2	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

Validé le 30 07 24 -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](http://www.cuisinepdb.fr)