

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 - Octobre 2024

Cuisine du Pays de Bitche  
FR 57089067 CE



Semaine 40		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
		<b>Carpaccio de concombres au fromage blanc</b> <b>Emincé végétal aux petits légumes</b> <b>Crispy cubes aux herbes</b>	<b>Pennes</b> <b>A la carbonara de dinde</b> <b>Gruyère râpé</b> <b>Raisin rouge</b>	<b>Poisson blanc à la bordelaise</b> <b>Pommes wedge / Brisure de chou-fleur</b> <b>Petit suisse fruité</b> <b>Pomme</b>	<b>Couscous au poulet</b> <b>Semoule</b> <b>Légumes</b> <b>Crumble aux myrtilles</b>	<b>Crème aux poireaux Ou crudités</b> <b>Curry wurst</b> <b>Sauce curry</b> <b>Purée crécy</b> <b>Mousse chocolat au lait</b>				
Menu végétarien	Idem menu standard	30	Pennes carbonara végétale et champignons	1	Galette de soja, petits légumes et emmenthal	2	Falafel à la menthe	3	Petite veggi piment d'Espelette	4
Semaine 41		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
		<b>Salade de taboulé oriental</b> <b>Kefta d'agneau aux herbes</b> <b>Tajine de légumes aux abricots</b> <b>Flan BIO</b>	<b>Lasagne aux légumes</b> <b>Sauce béchamel</b> <b>Fromage à la coupe</b> <b>Compôte pomme / cannelle</b>	<b>MENU DU CHEF</b>	<b>JOURNEE ALSACIENNE</b> <b>Mini stick</b> <b>Choucroute, knack</b> <b>Pommes vapeurs persillées</b> <b>Munster</b> <b>Grillé aux pommes</b>	<b>Poêlée de poisson aux épices et lait de coco</b> <b>Légumes campagnards</b> <b>Camembert</b> <b>Banane</b>				
Menu végétarien	Kefta coriandre / menthe	7	Idem menu standard	8	MENU DU CHEF	9	Petite veggi aux fines herbes	10	Crousti fromage emmenthal	11
Semaine 42		Lundi vert	Mardi jaune	Mercredi brun	Jeudi orange	Vendredi rouge				
		<b>Salade de concombres au tzatziki</b> <b>Filet de merlu crème petits pois et ciboulette</b> <b>Torsades aux épinards</b> <b>Raisin vert</b>	<b>Salade de maïs persillée</b> <b>Emincé de poulet au curry</b> <b>Ebly aux poivrons jaunes</b> <b>Crème vanille</b>	<b>Salade de champignons à la crème</b> <b>Saucisse de Montbeliard</b> <b>Lentilles aux carottes</b> <b>Crème caramel</b>	<b>Sauté de bœuf aux carottes et oranges</b> <b>Purée de patate douce</b> <b>Mimolette</b> <b>Tarte à l'abricot</b>	<b>Salade tomates</b> <b>Chili végétarien</b> <b>Haricots rouges / Riz basmati</b> <b>Babybel</b> <b>Glace à la fraise</b>				
Menu végétarien	Quenelle de semoule	14	Egrené végétal de pois BIO	15	Boulette végétale fève oignon	16	Galette BIO chèvre et miel	17	Idem menu standard	18
Semaine 43		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
		<b>Salade coleslaw</b> <b>Cassiolette de poisson</b> <b>Semoule aux petits pois</b> <b>Fromage blanc au miel</b>	<b>Salade de radis blanc aux pommes</b> <b>Gratin de pâtes aux champignons</b> <b>Salade verte / maïs</b> <b>Yaourt de la ferme de Léa</b>	<b>Filet mignon de porc Sauce moutarde</b> <b>Riz / carottes</b> <b>Brie</b> <b>Clémentine</b>	<b>Pizza au fromage</b> <b>Veau marengo</b> <b>Purée nature / brocolis</b> <b>Ananas</b>	<b>Aiguillette de volaille à la forestière</b> <b>Pommes vapeurs / chou vert braisé</b> <b>Fromage à la coupe</b> <b>Coupe glacée Dame blanche</b>				
Menu végétarien	Tomate farcie végétarienne	21	Idem menu standard	22	Risotto aux petits pois et champignons	23	Gratin de brocolis + œuf dur	24	Aiguillette de blé	25
	<b>Baguettes "Label Rouge" (20)</b>	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux				
		Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable				

Validé le 11 09 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)