

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 Bitché
FR 57089067 CE



Semaine 40		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
		Carpaccio de concombres au fromage blanc Emincé végétal aux petits légumes Crispy cubes aux herbes Yaourt BIO sucre de canne	Pennes A la carbonara de dinde Gruyère râpé Raisin rouge	Poisson blanc à la bordelaise Pommes wedge / Brisure de chou-fleur Petit suisse fruité Pomme	Couscous au poulet Semoule Légumes Crumble aux myrtilles	Crème aux poireaux Ou crudités Curry wurst Sauce curry Purée crécy Mousse chocolat au lait				
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				
		Salade de taboulé oriental Kefta d'agneau aux herbes Tajine de légumes aux abricots Flan BIO	Lasagne aux légumes Sauce béchamel Fromage à la coupe Compôte pomme / cannelle	MENU DU CHEF	JOURNÉE ALSACIENNE Mini stick Choucroute, knack Pommes vapeurs persillées Munster Grillé aux pommes	Poêlée de poisson aux épices et lait de coco Légumes campagnards Camembert Banane				
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				
		Salade de concombres au tzatziki Filet de merlu crème petits pois et ciboulette Torsades aux épinards Raisin vert	Salade de maïs persillée Emincé de poulet au curry Ebly aux poivrons jaunes Crème vanille	Salade de champignons à la crème Saucisse de Montbeliard Lentilles aux carottes Crème caramel	Sauté de bœuf aux carottes et oranges Purée de patate douce Mimolette Tarte à l'abricot	Salade tomates Chili végétarien Haricots rouges / Riz basmati Babybel Glace à la fraise				
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				
		Salade coleslaw Cassolette de poisson Semoule aux petits pois Fromage blanc au miel	Salade de radis blanc aux pommes Gratin de pâtes aux champignons Salade verte / maïs Yaourt de la ferme de Léa	Filet mignon de porc Sauce moutarde Riz / carottes Brie Clémentine	Pizza au fromage Veau marengo Purée nature / brocolis Ananas	Aiguillette de volaille à la forestière Pommes vapeurs / chou vert braisé Fromage à la coupe Coupe glacée Dame blanche				
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
	Baguettes "Label Rouge" (20)	1	Produit IGP	3	Produit AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
		2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10

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

BON APPETIT...