

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats.



MENUS CLEA STIRING 5 Composants - JUIN 2024

Cuisine du Pays de Bitch
FR 57089067 CE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	Haricots verts vinaigrette	Concombres au fromage blanc	Mini samoussa aux légumes	Salade de tomate persillée	Salade verte / maïs
	Chipolata supérieure	Poêlée de poisson à l'espagnole	Emincé de bœuf au paprika	Lasagne aux légumes	Polpette de veau et dinde
	Semoule / ratatouille	Purée nature / trio de légumes	Gratin de chou-fleur / pomme de terre	Sauce béchamelle	Blé aux carottes
	Carré de l'Est	Rouy	Petit suisse BIO	Fromage à la coupe	Fromage aux fines herbes
	Yaourt de la ferme	Melon	Fraises	Glace	Chou à la crème
Menu végétarien	Tomate farcie végétale	Galette chèvre / tomate	Gratin de chou-fleur, pdt, œuf dur, champignons	Idem menu standard	Boulette petits pois / menthe
Semaine 23	Coleslaw	Maïs / œuf	Salade verte aux dés d'emmental	Melon	Tomate cerise
	Bœuf à la provençale	Rôti de porc Sauce chasseur	Meunière de colin Sauce oseille	Pizza au fromage et champignons	Assiette anglaise de dinde
	Printanière de légumes / pommes wedge	Penne aux légumes du soleil	Purée de légumes	Salade verte	Macédoine de légumes / taboulé
	Fromage emballé	Fromage des Pyrénées	Petit suisse fruité bio	Carré frais	Yaourt à boire
	Compote de pomme	Yaourt aromatisé	Nectarine	Glace bâtonnet	Flan pâtissier
Menu végétarien	Falafel de pois chiche	Grillardin végétal italien	Soufflé nature semoule et beurre	Idem menu standard	Œuf dur
Semaine 24	Salade verte	MENU CLEA STIRING Tartinade au thon et navette briochée (tapenade pour végété)	Macédoine à la russe	Salade de tomate mozzarella	Concombres à la bulgare
	Pâtes à la Bolognaise	Escalope panée / ketchup	Couscous végétarien	Curry d'agneau Sauce curry	Nuggets de poisson Sauce tartare
	Gruyère râpé	Spaetzele	Semoule / légumes tajine	Brisure de chou-fleur / pommes de terre	Boulgour aux petits légumes
	Pomme d'Alsace	Petit Louis	Tomme blanche	Camembert	Kiri
		Brownie	Crème dessert vanille	Petit tigré chocolat	Abricot
Menu végétarien	Bolognaise végétarienne	Veggi façon cordon bleu	Idem menu standard	Kefta coriandre menthe	Nuggets de blé
Semaine 25	Taboulé à l'oriental	Melon	Crêpe au fromage	Salade de tomate au basilic	Salade estivale (verte, maïs, tomate, poivrons verts)
	Steak haché de bœuf Sauce tomate	Aiguillette de poulet Sauce brune	Veau marengo	Jambon	Quenelle nature à la fondue du poireaux
	Pâtes aux poivrons	Crispy cubes aux herbes / haricots verts	Purée nature / brocolis	Salade de pommes de terre	Riz / bâtonnets de carottes
	Babybel	Fromage à la coupe	Kiri	Crème dessert chocolat	St Paulin
	Nectarine	Eclair au chocolat	Glace en cône	Pastèque	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges
Menu végétarien	Galette végétale	Aiguillette de blé	Gratin brocolis / pommes de terre / œuf dur	Salade de lentilles	Idem menu standard
Pain bio du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20)* 2	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

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