

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 5 Composants - Octobre 2024

Cuisine du Pays de Bitchhe
FR 57089067 CE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 40	Carpaccio de concombres au fromage blanc Emincé végétal aux petits légumes Crispy cubes aux herbes Rouy Yaourt BIO sucre de canne	Salade verte / maïs Pennes A la carbonara de dinde Gruyère râpé Raisin rouge	Coleslaw vinaigrette Poisson blanc à la bordelaise Pommes wedge / Brisure de chou-fleur Petit suisse fruité Pomme	Couscous au poulet Semoule Légumes St Paulin Crumble aux myrtilles	Crème aux poireaux Ou crudités Curry wurst Sauce curry Purée crécy Fromage portion Mousse chocolat au lait	
	Menu végétarien	Idem menu standard	Pennes carbonara végétale et champignons	Galette de soja, petits légumes et emmenthal	Falafel à la menthe	Petite veggi piment d'Espelette
	Semaine 41	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de taboulé oriental Kefta d'agneau aux herbes Tajine de légumes aux abricots Kiri Flan BIO	Tartare de tomate 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	Salade de blé à la mexicaine Poêlée de poisson aux épices et lait de coco Légumes campagnards Camembert Banane
		Menu végétarien	Kefta coriandre / menthe	Idem menu standard	MENU DU CHEF	Petite veggi aux fines herbes
Semaine 42 Thème: COULEURS AUTOMNALES		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 Rondelé ails et fines herbes Raisin vert	Salade de maïs persillée Emincé de poulet au curry Ebly aux poivrons jaunes Edam Crème vanille	Salade de champignons à la crème Saucisse de Montbeliard Lentilles aux carottes Maroilles Crème caramel	Soupe à la citrouille ou crudités 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	Egrené végétal de pois BIO	Boulette végétale fève oignon	Galette BIO chèvre et miel	Idem menu standard
	Semaine 43 VACANCES DE LA TOUSSAINT	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade coleslaw Cassolette de poisson Semoule aux petits pois Tomme blanche Fromage blanc au miel		Salade de radis blanc aux pommes Gratin de pâtes aux champignons Salade verte / maïs Fromage à la coupe Yaourt de la ferme de Léa	Salade d'endives à la crème Filet mignon de porc Sauce moutarde Riz / carottes Brie Clémentine	Pizza au fromage Veau marengo Purée nature / brocolis Petit suisse fruité Ananas	Potage Dubarry ou crudités Aiguillette de volaille à la forestière Pommes vapeurs / chou vert braisé Fromage à la coupe Coupe glacée Dame blanche	
Menu végétarien		Tomate farcie végétarienne	Idem menu standard	Risotto aux petits pois et champignons	Gratin de brocolis + œuf dur	Aiguillette de blé
Baguettes "Label Rouge" (20)		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