

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence totale 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 Bitch

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Semaine 40</b>	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		Couscous au poulet Semoule Légumes St Paulin Crumble aux myrtilles	Crème aux poireaux Ou crudités Curry wurst Sauce curry Purée crêcy Fromage portion Mousse chocolat au lait	
	Menu végétarien	Idem menu standard		Falafel à la menthe	Petite veggi piment d'Espelette	
	<b>Semaine 41</b>	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 Compote pomme / cannelle		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	Petite veggi aux fines herbes	Crousti fromage emmenthal
		<b>Semaine 42</b> Thème: COULEURS AUTOMNALES	Lundi vert Salade de concombres au tzatziki Filet de merlu crème petits pois et ciboulette Tarsades aux épinards Rondelé ails et fines herbes Raisin vert	Mardi jaune Salade de maïs persillée Emincé de poulet au curry Eblly aux polvrons jaunes Edam Crème vanille		Jeudi orange Soupe à la citrouille ou crudités Sauté de bœuf aux carottes et oranges Purée de patate douce Mimolette Tarte à l'abricot
Menu végétarien			Quenelle de semoule	Egrené végétal de pois BIO	Galette BIO chèvre et miel	Idem menu standard
<b>Semaine 43</b> VACANCES DE LA TOUSSAINT	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		Jeudi Pizza au fromage Veau marengo Purée nature / brocolis Petit suisse fruité Ananas	Vendredi 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	Gratin de brocolis + œuf dur	Aiguillette de blé
	Baguettes "Label Rouge"	Produit Agriculture Bio Produit Label Rouge	Produit IGP Haute Valeur Environnementale	Produit AOP Entrepreneurs Engagés	Fruit et légumes d'Alsace Produit qualité Moselle	Produits locaux 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.cuisinepb.fr](http://www.cuisinepb.fr)

BON APPETIT...