

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 - Novembre 2024

Cuisine du Pays de Bitche

| Semaine | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|--|--|--|---|
| Semaine 44 VACANCES DE LA TOUSSAINT | Salade de lentilles | Crêpe au fromage | Velouté de 3 légumes ou crudités | MENU HALLOWEN Salade de carottes à l'orange Bœuf bourguignon Purée de potimarron Mimolette Mandarine | FERIE TOUSSAINT |
| | Emincé de dinde aux marrons Pommes vapeur / brisure de chou-fleur | MENU DU CHEF | Sauté de porc Sauce chasseur Pâtes et haricots verts | | |
| | Edam | Produit laitier | Fromage à la coupe | | |
| | Chou à la crème | Salade de fruits maison | Crème dessert chocolat | | |
| Menu végétarien | Picoussel 28 | MENU DU CHEF 29 | Œuf dur 30 | Carré de seitan aux légumes fondant, tomate 31 | 1 |
| Semaine 45 | Salade coleslaw | Mais / œuf | Salade de mâche | JOURNÉE SAVOYARDE Soupe montagnarde ou crudités Tartiflette végétarienne Petit suisse fruité Tarte aux abricots | Haricots verts vinaigrette |
| | Steak haché de bœuf Sauce ketchup | Boulette d'agneau | Porc à la dijonnaise | | Hoki à la provençale |
| | Potatoes et poêlée de légumes | Tajine de légumes et semoule | Purée de pommes de terre / choux rouge | | Blé aux 3 poivrons |
| | Yaourt nature sucré | Bûche du pilat | Vache qui rit | | Saint Paulin |
| Menu végétarien | Galette végétarienne 4 | Falafel à la menthe 5 | Yummy Texas 6 | Idem menu standard 7 | Omelette demi-lune nature BIO 8 |
| Semaine 46 | FERIE ARMISTICE 11 NOVEMBRE ARMISTICE 1914 - 1918 | Carpaccio de concombres au fromage blanc | MENU SURPRISE DU CHEF | Potage Dubarry ou crudités | Macédoine de légumes |
| | | Crousti fromage | | Aiguillette de volaille Sauce suprême | Blanquette de la mer |
| | | Crispy cubes aux herbes | | Lentilles / bâtonnet de carottes | Pommes vapeur / épinards |
| | | Yaourt nature sucré | | Camembert | Fromage à la coupe |
| Menu végétarien | 11 | Idem menu standard 12 | MENU SURPRISE DU CHEF 13 | Aiguillette de blé 14 | Galette BIO tofu provençale 15 |
| Semaine 47 | Salade de taboulé à la menthe | Choux mimosa | Salade d'endives à la crème | Salade de betteraves persillées Raviole à la viande de la ferme Salade verte Brie Câlin nature sur lit de fruits | Velouté de butternut ou crudités |
| | Escalope de dinde milanaise / citron | Saucisse de porc | Quenelle de semoule Sauce béchamel aux poireaux | | Raviole à la viande de la ferme |
| | Trio de légumes | Purée ail des ours | Riz | | Salade verte |
| | Tomme blanche | Ortolan BIO | Yaourt arôme | | Brie |
| Menu végétarien | Grillardin végétal Italien 18 | Petite veggi aux fines herbes 19 | Idem menu standard 20 | Raviole aux lentilles de la ferme 21 | Pâtes à la milanaise, œuf dur et champignons 22 |

Validé le 07 10 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.cuisinepub.fr

BON APPETIT..