Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 44 — DU 28 OCTOBRE AU 1 NOVEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de lentilles	Crêpe au fromage	Velouté de 3 légumes ou crudités	Salade de carottes à l'orange	
PLAT PRINCIPAL	Emincé de dinde aux marrons	MENU	Sauté de porc sauce chasseur	Bœuf bourguignon	FERIE
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur / brisure de chou-fleur	DU CHEF	Pâtes et haricots verts	Purée de potimarron	
PRODUIT LAITIER	Edam	Produit laitier	Fromage à la coupe	Mimolette	
DESSERT	Chou à la crème	Salade de fruits maison	Crème dessert chocolat	Mandarine	TOUSSAINT
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Picoussel	MENU DU CHEF	Œuf dur	Carré de seitan aux légumes fondant, tomate	

Pain « Le Petit Ecolier » du MOF

Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.
Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne
Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de contacter votre direction.
Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !