

Les repas étant préparés dans des locaux 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)

Cuisine du Pays de Bitche

### MENUS 5 Composants - Décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 48</b>	Salade coleslaw	Pâté de campagne / comichon ou crudités	Salade de pâtes	Salade de concombre à la crème	Potage crécy
	Tortilla pdt sur lit de piperade	Curry d'agneau	Quiche lorraine	Aiguillette de poulet	Filet de colin
	Brisure de chou-fleur	Sauce curry	Salade verte	Sauce aigre-douce	Sauce à l'oseille
	Pont St l'évêque AOP	Tajine de légumes / Semoule	Fromage à la coupe	Riz / duo de carottes	Purée / Brocolis
	Yaourt BIO brassé à la pêche mixée	Vache qui rit	Salade de fruits	Rouy	Comté AOP
Menu végétarien	idem menu standard	Boulette végétale fève oignon	Tarte aux 4 fromages	Aiguillette de blé	Gratin de brocolis et œuf dur
<b>Semaine 49</b>	Salade de betteraves persillées	Salade de céleri aux pommes granny	Pizza au fromage	Crème de poireaux ou crudités	<b>Menu St Nicolas</b>
	Bœuf à l'italienne	Rôti de porc à la hongroise	Poêlée de poisson au lait de coco	Falafel	Salade trois couleurs
	Ebly aux poivrons	Purée de potiron	Trio de légumes	Semoule et légumes	Pâtes à la Bolognaise
	Petit suisse fruité Bio	Fromage portlon	Camembert Bio	Tomme grise	Gruyère râpé
	Fruit de saison	Compote de pommes	Glace en pot ou autre dessert	Crème caramel aux œufs frais	Mannele aux pépites de chocolat
Menu végétarien	Grillardin italien	Carré de seitan aux légumes fondants, tomates	Omelette Bio nature	Idem menu standard	Bolognaise végétarienne
<b>Semaine 50</b>	Lentilles vinaigrette	Chou blanc mimosa	<b>MENU SURPRISE DU CHEF</b>	Salade de maïs persillée	Potage de légumes ou crudités
	Cordon bleu de dinde / Citron	Sauté de bœuf Sauce miel et épices		Tomate farcie végétale Sauce tomatée	Filet de lieu pané Sauce tartare
	Bâtonnets de légumes	Purée de carottes		Riz safrané	Pommes vapeurs / Epinards
	Fromage Altesse	Fromage aux fines herbes		Fromage à la coupe	Brie
	Flan vanille nappé caramel	Eclair au chocolat		Pomme	Glace à la vanille ou autre dessert
Menu végétarien	Cordon bleu végétal	Croc tofu fromage	Menu surprise du chef	Idem menu standard	Palet de chèvre pané
<b>Semaine 51</b>	Salade de taboulé à la menthe	Salade de concombre au fromage blanc	Mini samoussa aux légumes	<b>MENU DE NOEL</b>	Crème Dubarry ou crudités
	Saucisse de porc Jus brun aux oignons	Ravioles aux épinards et fromage frais	Polpette de veau à la crème		Nuggets de poulet Sauce ketchup
	Duo de haricots	Sauce béchamel	Chou vert braisé / Purée nature		Pâtes au beurre
	Tomme Catalane	Salade verte	Bûche du Pilat		Produit laitier
	Mousse au chocolat au lait	Yaourt nature sucré	Yaourt de la ferme Léa		Fruit de saison
Menu végétarien	Petite veggie aux fines herbes	Idem menu standard	Galette de soja aux petits légumes et emmental	Menu de Noël	Nuggets de blé
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture Bio	Produit IGP	Produit ADP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

Validé le 06 11 24 -CL. Les aliments proposés peuvent être remplacés suite à des soucis d'approvisionnement - Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne [www.culsinepds.fr](http://www.culsinepds.fr)

BON APPETIT..