

MARS 2025

Vendredi des Pays de Bitch

5 ième composants

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)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10	Taboulé à la menthe Filet de dinde Sauce blanche Duo de haricots / flageolets Le montagnard des Vosges Crème dessert vanille BIO	MENU CARNAVAL Salade Arlequin Carbonade flamande Poêlée rustique Fromage de Troyes all et fines herbes Rugues de carnaval	Mini samoussa aux légumes Paupiette du pêcheur Sauce Béarnaise Purée nature / choux de Bruxelles Fromage à la coupe Glace ou autre dessert	Potage poule aux vermicelles ou crudités Saucisse à cuire Potée de légumes Livarot AOP Fleur des prés Banane	Carpaccio de concombres au fromage blanc Tomate farcie végétale Sauce tomatee Riz safran Kiri Compote de pommes à la vanille
Menu végétarien	Picoussel 3	Emincé de pois aux petits légumes 3	Galette légumes emmental 5	Petite veggie aux fines herbes 6	Idem menu standard 7
Semaine 11	Salade de lentilles vinaigrette Steak haché de bœuf Sauce brune Trio de légumes Saint Paulin Câlin nature sur lit de fruit	Salade de carottes au citron Noisette de poulet Sauce curry Pâtes aux légumes du soleil Fromage portion Beignet à la pomme	Salade de mâche Sauté de veau marenge Crispy cubes / petits pois Brie Salade de fruits	Salade de maïs persillée Poisson blanc à la bordelaise Pommes wedges / brisure de chou-fleur Petit suisse fruité Fromage blanc au miel	Crème de poireaux ou crudités Ravioles épinards de la ferme, sauce béchamel Salade verte Ortolan Mandarine
Menu végétarien	Galette végétarienne 10	Pâtes aux légumes parmesan et œuf dur 11	Yummy Texas 12	Galette de lentilles BIO 13	Idem menu standard 14
Semaine 12	Salade de betteraves persillée Saucisse de porc au jus brun Potatoes et poêlée de légumes Tomme de Cadl Pomme	Salade mexicaine Dos de colin Sauce dieppoise Pommes vapeurs / épinards Fromage à la coupe Chou à la crème	Macodoine mayonnaise Quiche au fromage Salade verte Yaourt nature sucré Ananas	Salade printanière (verte, tomate, radis, petits pois) Emincé de bœuf au paprika Curry de lentilles aux poivrons Galet de la Loire Ile gourmande	Potage de potiron ou crudités Kefta d'agneau Sauce tomatee Semoule / ratatouille Mont Cadi Yaourt mixé fraise Bio
Menu végétarien	Galette soja bié tomate au basilic 17	Omelette aux champignons 18	Idem menu standard 19	Grillardin végétal Italien 20	Falafel de pois chiche BIO 21
Semaine 13	Coleslaw Cassolette de poisson Ebly aux courgettes et tomates Carré de l'Est Fromage blanc sucré sur coulis de fruits rouges	MENU des enfants de HENRIDORFF Concombres à la ciboulette Pennes A la carbonara Gruyère râpé Fruits au sirop	Salade de pomme de terre MENU DU CHEF Produit laitier Compote de fruit	Salade verte aux croutons Chili végétarien Haricots rouges / riz Camembert BIO Tarte au chocolat	Salade de tomates Sauté de bœuf Sauce miel et épices Purée crècy Vache qui rit Banane
Menu végétarien	Cordon bleu végétal 24	Carbonara végétarienne 25	MENU DU CHEF 26	Idem menu standard 27	Crousti fromage 28
Baguettes "Label Rouge" (20)	Produit Agriculture Bio 1	Produit IGP 3	Produits AOP 5	Fruit et légumes d'Alsace 7	Produits locaux 9
	Produit Label Rouge 2	Haute Valeur Environnementale 4	Entrepreneurs Engagés 6	Produit qualité Moselle 8	Pêche durable 10