Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 20 — DU 12 AU 16 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	*Salade coleslaw*	*Salade printanière*	*Entrée du chef*	*Salade de blé aux tomates, poivrons verts et coriandre*	*Falafel*
PLAT PRINCIPAL	*Curry wurst sauce curry*	*Sauté de bœuf sauce miel et épices*	*MENU*	*Pavé de poisson blanc sauce tartare*	*Légumes couscous*
ACCOMPAGNEMENT	*Purée ail des ours*	*Crispy cubes aux herbes / carottes à la crème persillées*		*Duo de choux-fleurs / brocolis*	*Semoule à l'orientale*
PRODUIT LAITIER	*Kiri*	*Camembert BIO*	*DU*	*Bûche du pilat*	*Fromage à la coupe*
DESSERT	*Flan BIO à la vanille*	*Melon*	*CHEF*	*Flan pâtissier*	*Glace ou autre dessert*
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	*Saucisse végétale goût merguez*	*Omelette à la provençale*		*Gratin de choux-fleurs brocolis et œuf dur*	*Idem menu standard*

Pain baguette Label Rouge

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 !