Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

MENUS 5✸ ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 25 — DU 16 AU 20 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	✸ Salade de betteraves persillées	Salade de tomates persillées ✸	Macédoine à la russe	Salade Niçoise	Pastèque
PLAT PRINCIPAL	Aiguillette de poulet sauce tomatée	Kefta d'agneau sauce fruits rouges	Emincé de bœuf à la hongroise	Knack	Pizza fromage et champignons
ACCOMPAGNEMENT	Semoule / ratatouille	Penne aux légumes du soleil	Purée nature / bâtonnets de carottes	Salade de pommes de terre	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Carré de l'Est	Pont l'Evêque AOP	✸ Kiri	Mimolette BIO	Fromage ail et fines herbes ✸
DESSERT	Fromage frais sur coulis de fruits exotiques	Abricots	Yaourt de Léa	Tarte pomme / rhubarbe	Glace en pot vanille / fraise
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Aiguillette de blé	Omelette aux champignons	Boulette végétale petits pois, menthe	Salade de lentilles	Idem menu standard

Pain baguette Label Rouge

✸ 5ième Composant

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 !