

MENUS DU 27 novembre au 22 décembre 2023

Validé le 14/11/2023 CL		Cuisine du Pays de Bitche 11 57039047 CL						
Semaine 48	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
	Pâtes au saumon Sauce meunière		Carottes râpées et dés d'emmental Steak haché Sauce ketchup		Velouté de légumes ou crudités Pâté Lorrain		Nuggets de blé Sauce kebab	
	Fromage portion		Crispy cubes aux herbes		Salade verte		Lentilles / carottes	
	Gaufre		Mandarine		Yaourt de la ferme		Petit Louis Banane	
Menu végétarien	Seitan bulk BIO	27	Steak végétal	28	Friand au fromage	30	Idem menu standard	31
Semaine 49	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
	Polpette de veau Sauce forestière		Aiguillette de poulet Sauce normande		MENU DU PERI DE MORSBACH		Salade de radis blanc aux pommes	
	Petits pois / carottes		Duo de haricots		Salade coleslaw		Bœuf à l'italienne	
	Yaourt aromatisé		Petit suisse fruité		Pâtes carbonara		Blé aux petits légumes	
Compote de fruit		Salade de fruit du verger		Aux lardons		Glace		
Menu végétarien	Boulette de soja tomate basilic	4	Aiguillette de blé	5	Pâtes carbonara aux champignons	7	Cannelloni méditerranéen	8
Semaine 50	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
	Salade comtoise (verte, comté, œuf)		Filet de colin pané / citron		Salade d'hiver (chou blanc, rouge, pommes, noix)		Curry wurst (saucisse au curry)	
	Quenelle de semoule Sauce béchamel		Trio de légumes		Escalope de dinde à la crème		Purée de carottes	
	Gratin de pommes de terre		Camembert		Coquillettes au beurre		Kiri	
Orange		Crêpe au sucre		Crème dessert chocolat		Fruit de saison		
Menu végétarien	Idem menu standard	11	Falafel de pois chiches	12	Tomate farcie végétarienne	14	Primeur veggi tomate / mozzarella	15
Semaine 51	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
	Jambon grillé Sauce charcutière		Œufs dur Sauce tomate		MENU DE NOËL		Carpaccio de concombres Au fromage blanc	
	Poêlée campagnarde		Pennes aux petits légumes		Salade de Noël (tartare de tomates, avocats et saumon fumé)		Bœuf à la provençale	
	Brie		Edam		Filet de chapon Sauce aux giroles		Duo chou-fleur / brocolis	
Pomme		Fruits au sirop		Poêlée de pommes de terre façon rôtisserie		Produit laitier		
Menu végétarien	Mini carré de seitan pommes de terre emmental	18	Idem menu standard	19	Gratin de Spätzle forestier + salade verte	21	Gratin de chou-fleur / brocolis	22
Menu composé de produits en lien des approvisionnements.	Produit Agriculture bio		Produit IGP		Fruit et légumes d'Alsace		Produits locaux	
Pain du boulanger MOF "Le Petit Écoier" (23)	Produit Label Rouge		Haute Valeur Environnementale		Produit qualité Moselle		Pêche durable	