

Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats.



MENUS WITTRING 4 Composants - JUIN 2024

Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	Chipolata supérieure	Concombres au fromage blanc	Mini samoussa aux légumes	Salade de tomate persillée	Fast food revisité
	Semoule / ratatouille	Poêlée de poisson à l'espagnole	Emincé de bœuf au paprika	Lasagne aux légumes	Tomate cerise
	Carré de l'Est	Purée nature / trio de légumes	Gratin de chou-fleur / pomme de terre	Sauce béchamelle	Hamburger de la maison SCHWALBACH
	Yaourt de la ferme	Melon	Fraises	Glace	Sundae
Menu végétarien	Tomate farcie végétale	Galette chèvre / tomate	Gratin de chou-fleur, pdt, œuf dur, champignons	Idem menu standard	Steak végétal
Semaine 23	Bœuf à la provençale	Rôti de porc Sauce chasseur	Salade verte aux dés d'emmental	Melon	Tomate cerise
	Printanière de légumes / pommes wedge	Penne aux légumes du soleil	Meunière de colin Sauce oseille	Pizza au fromage et champignons	Assiette anglaise de dinde
	Fromage emballé	Fromage des Pyrénées	Purée de légumes	Salade verte	Macédoine de légumes / taboulé
	Compote de pomme	Yaourt aromatisé	Nectarine	Glace bâtonnet	Flan pâtissier
Menu végétarien	Falafel de pois chiche	Grillardin végétal italien	Soufflé nature semoule et beurre	Idem menu standard	Œuf dur
Semaine 24	Pâtes à la Bolognaise	Salade de blé à la mexicaine	Macédoine à la russe	Salade de tomate mozzarella	Nuggets de poisson
	Gruyère râpé	Escalope de dinde panée et citron	Couscous végétarien	Curry d'agneau Sauce curry	Sauce tartare
	Pomme d'Alsace	Trio de légumes	Semoule / légumes tajine	Brisure de chou-fleur / pommes de terre	Boullgour aux petits légumes
		Glace en pot	Crème dessert vanille	Petit tigré chocolat	Kiri
Menu végétarien	Bolognaise végétarienne	Veggi façon cordon bleu	Idem menu standard	Kefta coriandre menthe	Abricot
Semaine 25	Steak haché de bœuf Sauce tomate	Melon	Crêpe au fromage	Salade de tomate au basilic	Quenelle nature à la fondue du poireaux
	Pâtes aux poivrons	Aiguillette de poulet Sauce brune	Veau marengo	Jambon	Riz / bâtonnets de carottes
	Babybel	Crispy cubes aux herbes / haricots verts	Purée nature / brocolis	Salade de pommes de terre	St Paulin
	Nectarine	Eclair au chocolat	Glace en cône	Crème dessert chocolat	Fromage blanc sur coulis de fruits rouges
Menu végétarien	Galette végétale	Aiguillette de blé	Gratin brocolis / pommes de terre / œuf dur	Salade de lentilles	Idem menu standard
Pain bio du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20)* 2	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

Les aliments proposés peuvent être remplacés suite à des soucis d'approvisionnements - Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinepdb.fr