Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

MENUS 5✸ ou 4 composants (selon votre contrat)

SEMAINE 45 — DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				MENU VEGETARIEN	
ENTRÉE	Salade de pommes de terre	Salade de boulgour, lentilles, corail et cramberies	✸ Salade d'endives à la crème	✸ Crème de poireaux ou salade de radis blancs aux pommes	Tomates cerises
PLAT PRINCIPAL	Jambon grillé sauce charcutière	Filet de colin d'Alaska aux cornflakes, citron	Escalope de dinde sauce champignons	Ravioles de lentilles et tomates de la ferme	Steak haché
ACCOMPAGNEMENT	Carottes à la crème persillées	Pommes crispy / brisure de choufleur	Purée de potiron	Salade de céleri rémoulade	Salade, oignons, pain, pommes wedge
PRODUIT LAITIER	✸ Vache qui rit	✸ Galet de la Loire	Fromage à la coupe	Fromage altesse	Cheddar
DESSERT	Fromage frais sucré	Yaourt Bio brassé à la pêche mixée	Compote de pommes	Orange	Eclair au chocolat
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Omelette BIO nature	Fingers aux 3 graines	Galette tomate basilic	Idem menu standard	Galette végétarienne

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 !