

3. Menus 4 Composants- Période OCTOBRE 2018- Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr

LA SEMAINE DU GOÛT		LA SEMAINE DU GOÛT		LA SEMAINE DU GOÛT		LA SEMAINE DU GOÛT	
L U N D I	01-oct	08-oct	15-oct	22-oct	<b>SEMAINE DU GOÛT 2018</b> parrainé par Mr Matthieu OTTO "BOCUSE D'OR FRANCE 2017"		
	Duo de melon et pastèque Dos de colin /Sauce du gléré Purée de carottes Gâteau au chocolat		Taboulé Escalope de dinde à l'italienne Poêlée Maraîchère Yaourt de la ferme Ulrich	Potage du chef Palette à la provençale Ratatouille et riz Corbeille de fruits			
	Pains Menu sans viande Goûter	Baguette Idem au menu standard Petit moelleux marbré et compote de fruits	Baguette Escalope panée au blé Galette bretonne pur beurre et yaourt	Baguette Quinoa Pain/fromage et jus d'orange			
	02-oct	09-oct	16-oct	23-oct			
M A R D I	Sauté de bœuf provençale Blé aux petits légumes Munster Raisin	NOS CHEFS ONT CHOISIS LE THEME SUIVANT: "SAVEURS DU MONDE" accompagné du pain de la Maison Joël SCHWALBACH "MOF"	Velouté de chou fleur Emincé de porc à la crème Coquillettes au beurre Ananas	Boulette de bœuf/Sauce tomate Pommes de terre sau four Yaourt Banane			
	Menu sans viande Goûter	Oeuf dur Sauce aurore Pain /fromage et fruit de saison	Omelette au fromage Compote bio et petit fourré abricot	Poisson Céréales nature sucrées et yaourt à boire			
	03-oct	10-oct	17-oct	24-oct			
	M E R C R E D I	Salade coleslaw Sauté de porc marengo Riz nature Yaourt	LUNDI MENU de Mathieu MARDI MENU de Sébastien	Céleri remoulade Filet de lieu /Sauce Nantua Purée de petit pois Tarte au flan Idem au menu standard Pain / Fromage et pommes	Carottes râpées au citron Emincé de dinde à la crème Gratin de légumes Donut au sucre Nuggets vegetal Flan nappé caramel et biscuit		
Menu sans viande Goûter		Boulettes de soja Miniroulé framboise/petit suisse					
04-oct		11-oct	18-oct	25-oct			
J E U D I		Rôti de dinde Purée de légumes Comté AOP Salade de fruits exotiques	MERCREDI MENU de Laurent JEUDI MENU de Françoise	Coleslaw vinaigrette Sauté de veau/sauce forestière Pommes cubes rôti Crème dessert chocolat	Concombre à la crème Filet de poisson/Sauce normande Riz pilaf Fromage blanc aux fruits rouges		
	Menu sans viande Goûter	Nuggets à l'emmental Banane et crêpe sucrée	Cappelletti au saumon Biscuit et jus de fruit	idem au menu standard Compote et Madeleine Bio			
	05-oct	12-oct	19-oct	26-oct			
	V E N D R E D I	Poitrine de veau farcie/Sauce châtaignes Macaroni d' Alsace Yaourt à boire Fruit	VENDREDI MENU de Jean-François pour le portage à domicile et le MENU du PATRON	Salade de riz niçoise Cervelas orloff/Sauce Dijonnaise Haricots beurre Pomme d'Alsace	Salade verte aux croûtons de la ferme Sturzelbronn et emmental Sauté de veau à la hongroise Haricots verts aux oignons Gâteau aux pommes		
Menu sans viande Goûter		Gratin de macaroni au thon/ Sauce crème Barre de céréales et flan caramel	Tortilla pomme de terre et oignons Grany nature et yaourt aromatisé	Boulette de soja tomate basilic Raisin et moelleux saveur citron			
<b>Le détail des menus de seront transmis semaine 40.</b>		<b>Nos producteurs locaux:</b> Boulangerie SCHWALBACH ( Meilleur ouvrier de France)-Vegetal Respekt (fruits et légumes bio) - SAPAM ( 85 producteurs fruits et légumes Alsaciens)- Ferme d'OMERSWILLER ( viandes bovines et porc)- Ferme du Kleinwald ( Lait et glace)-Ferme Ulrich DURNINGEN (Yaourt) - Ferme des prés du KAPPELENHOF (fromage)-Moulin ARNET d'ESCHWILLER ( farine )-Pâtes Grand'Mère de MARLENHEIM					
<b>Menus conforme au G.E.M.R.C.N.</b> Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.							