

| Validé le 01/12/2022 CL | | Cuisine du Pays de Bitch | | MENUS OPAL 4 Composants - JANVIER 2023 | | | | | | |
|--|--------------------------------|--|-------------------------------|--|----------------------------|---|--------------|--|-----------------|---|
| Semaine 01  | Lundi | Salade de betteraves au maïs Filet de colin sauce citronnée Brocolis à la béchamel Yaourt nature sucré | Mardi | Goulash de bœuf Crispy cube aux herbes Fromage Clémentine | Mercredi | Salade de céleri rémoulade Rôti de porc sauce charcutière Blé aux petits légumes œuf au lait | Jeudi | Blanquette de dinde Purée de pomme de terre Fromage aux fines herbes Fruits au sirop | Vendredi | Carottes râpées aux dés d'emmental Omelette piperade sauce tomate Riz et épinards Galette de rois |
| | Menu végétarien | Gratin de brocolis et œuf dur | Grillardin végétarien italien | Soufflé BIO nature semoule et beurre | croc veggi au fromage | Idem menu standard | | | | |
| Semaine 02 | Lundi | Salade composée (verte, tomate cerise, maïs, dés de mimolette) Chou-fleur au curry et pois chiche Pomme de terre vapeur Compote de fruits | Mardi | Aiguillette de poulet sauce moutarde Pennes à l'huile d'olive Yaourt nature sucré Pomme | Mercredi | Galopin de veau sauce Mornay Chou vert braisé Tomme noire Clémentine | Jeudi | Émincé de porc à la tomate et basilic Petits pois carottes Carré de l'Est Crêpe au sucre | Vendredi | MENU ALASKA Soupe au poisson Filet de colin meunière citronné persillé Gratin dauphinois Fromage Esquimaux |
| | Menu végétarien | Idem menu standard | Aiguillette de blé panée | Palet de chèvre pané aux céréales | Emincé de pois et blé | Fingers aux trois graines | | | | |
| Semaine 03 | Lundi | Salade de pomme de terre Escalope de dinde à la crème Carottes à la crème Yaourt brassé fraise | Mardi | Boulette de soja tomate basilic Coquillettes au beurre Rouy Orange | Mercredi | Salade de maïs / thon ou maïs / mimosa Cassolette de fruits de mer Purée de potiron Chou parfum vanille | Jeudi | Émincé de bœuf à la tomate Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri rave, chou-fleur) Picodon Crème dessert chocolat | Vendredi | Choucroute garnie saucisse de Strasbourg (kassler pour les adultes) Pomme vapeur Brie Clémentine |
| | Menu végétarien | Escalope végétale soja et blé | Idem menu standard | Croc tofu fromage | Tomate farcie végétale | La petite veggio | | | | |
| Semaine 04 | Lundi | Concombres à la crème Saucisse bratwurst au jus Purée de crécy Pomme | Mardi | Steak haché végétarien Duo de haricots Yaourt arôme Salade de fruits | Mercredi | Pizza au fromage Escalope de dinde panée au citron Trio de légumes (brocolis, carottes, choux-fleurs) Gaufre | Jeudi | Chou blanc mimosa Poisson pané sauce fish Tagliatelles Yaourt aux fruits | Vendredi | Bœuf provençale Potatoes et légumes poêlés (haricots verts, carottes, brocolis, oignons, champignons) Fromage aux fines herbes Crème dessert vanille |
| | Menu végétarien | Galette de boulgour et lentilles corail à l'aneth | Idem menu standard | Boulettes végétales à la tomate | Gratin de pâtes et œuf dur | Pané de sarrasin, lentilles et poireaux | | | | |
| Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements. | Produit Agriculture bio | Produit IGP | Produit AOP | Fruit et légumes d'Alsace | Produits locaux | | | | | |
| Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20) | Produit Label Rouge | Haute Valeur Environnementale | Entrepreneurs Engagés | Produit qualité Moselle | Pêche durable | | | | | |

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinepdb.fr