Validé le 07/02/2024 CL

Cuisine du Pays de Bitche

MENUS 4 Composants - MARS 2024

Semaine 10	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
VACANCES D'HIVER	Taboulé à l'oriental	1			Pizza au fromage		Carottes râpées à la menthe		Salade russe au paprika	1
	Rôti de porc Sauce charcutière		Filet de poisson aux crevettes	4	Blanquette de veau		Gratin de pâtes aux champignons		Escalope de dinde à la milannaise / citron	
	Choux vert braisé - Pommes persillées		Gnocchi aux pommes de terre	1	Riz / fondue de poireaux		Salade verte		Purée de potimarron	
			Tomme de Savoie	5		1				
	Crème chocolat		Clémentine		Salade de fruits		Fromage frais aux fruits rouges	1	Crème glacée ou autre dessert	
Menu végétarien	Picoussel	4	Gnocchi à la crème, œuf dur et champignons	5	Galette végétale falafel	6	Idem menu standard	7	Veggi façon cordon bleu	8

Semaine 11	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi MENU DES ENFANTS DES FRANCAS		Vendredi	
	Salade de concombres au fromage blanc	1		1	Salade de lentilles	1	Salade composée (verte, tomate, maïs)	1		
	Bœuf bourguignon	8	Aiguillette de volaille Sauce forestière		Merlu vapeur à la crème de poireau	10	Pâtes		Tomate farcie végétale	
	Crispy cubes aux herbes		Chou-fleur et pommes vapeur		Poêlée d'autrefois		A la bolognaise		Riz Sauce tomatée	
		8	Fromage aux fines herbes				Gruyère râpé		Fromage à la coupe	1
	Compote de fruit		Banane		Flan nappé caramel		Crêpe au sucre		Orange	
Menu végétarien	Boulettes de lentilles vertes, carottes, oignons	11	Aiguillette de blé	12	Quenelle de semoule	13	Pâtes bolognaise végétarienne	14	Idem menu standard	15

Semaine 12	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi MENU FRAÎCHEUR		Vendredi	
			Couscous au poulet		Salade verte aux croutons		Salade printanière (verte, tomate, petits pois, radis, oignons rouges)		Salade de carottes aux dés de fromage	1
	Polpette de veau Sauce brune		Légumes		MENU DU		Filet de hoki à l'armoricaine	10	Steak haché de bœuf / ketchup	
	Blé à la tomate		Semoule BIO	1	TERROIR		Purée de carottes		Duo de haricots	
	Galet de la loire	8					Camembert	1		
	Pomme	1	Glace ou autre dessert		Salade de fruits	1	Tarte clafoutis aux griottes		Ananas	
Menu végétarien	Crousti fromage à l'emmental	18	Falafel à la menthe	19	Idem menu standard	20	Primeur veggi tomate mozzarella	21	Steak haché végétal	22

Semaine 13	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
			Salade de tomate persillées		Crêpe au fromage		Crème de poireaux ou crudités	1	FERIE	
	Meunière de colin Sauce fish	10	Emincé de dinde à l'indienne		MENU DU		Œuf à la florentine			
	Trio de légumes aux carottes jaunes		Penne	1	CHEF		Epinards / pommes wedges		VENDREDI	
	Tomme catalane	8				1				
	Yaourt de la ferme	1	Ile gourmande		Fruit de saison	1	Glace en pot et Surprise du lapin de Pâques		SAINT	
Menu végétarien	Océan stick	25	Grillardin végétal à l'italienne	26	MENU DU CHEF	27	Idem menu standard	28		29
Menu végétarien de substitution proposé à chaque repas	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produit AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
Pain du boulanger MOF "Le Petit Ecolier" (25)	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10

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