Validé le 04/04/2024 CL

Cuisine du Pays de Bitche FR 57089067 CE

MENUS GRUNDVILLER 4 Composants - MAI 2024

Semaine 18	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
VACANCES DE PRINTEMPS	Gratin de chou-fleur, pommes de terre, œuf Tomme de montagne Compote de fruits	1	Salade campagnarde (verte, dés de fromage, œuf) Fleuron aux fruits de mer Riz Banane	1	FERIE 1er Mai Fête du travail		Salade de betteraves / maïs Aiguillette de volaille A la forestière Blé aux poivrons Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	1	Pizza au fromage Veau marengo Purée nature / brocolis Fraise	1 7
Menu végétarien	Idem menu standard	29	Fleuron, quenelle nature et champignons	30		1	Aiguillette de blé	2	Pané gourmand à la mozzarella	3
Semaine 19	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Lentilles du capitaine Rôti de porc cuit Sauce charcutière Duo de haricots Yaourt de la ferme à la fraise	1	Fast food revisité Tomate cerise Hamburger de la maison SCHWALBACH (oignons, tranche de cheddar, steak haché, salade verte), A composer par les enfants Sundae	10 1	8 MAI VICTOIRE 1945 FERIE 8 Mai		FERIE Ascension		FERIE Ascension	
Menu végétarien	Galette de chèvre - tomate	6	Steak végétal	7		8		9		10
Semaine 20	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi MENU ROUGE		Vendredi	
	Steak haché de bœuf Sauce ketchup Potatoes au four Fromage aux fines herbes Pomme	1	Salade de tomates Chipolata Semoule / ratatouille Crème chocolat	1	Crêpe au fromage Omelette sur lit de tomate Poêlée de légumes Fraise	7	Radis rouge Sauce tartare Chili aux poivrons Purée ail des ours Babybel Bavarois aux fruits rouges		Concombres au fromage blanc Colin Sauce dieppoise Carottes fondantes / coquillettes Melon	1 10 5
Menu végétarien	Galette végétale	13	Petite veggi aux fines herbes	14	Idem menu standard	15	Chili végétarien	16	Soufflé semoule nature BIO	17
Semaine 21	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi Menu du Péri de St LOUIS		Vendredi	
	Joyeux lundi de Pentecôte FERIE LUNDI DE PENTECÔTE		Tomate cerise Crousti fromage Petits pois à la Française Compote de fruits	1	Pizza au fromage Poêlée de poisson Trio de légumes Ananas	10 1 5	Salade composée (tomate, maïs, dés de fromage) Cordon bleu / citron Gratin dauphinois Chaussée aux moines Glace en pot ou autre dessert	1	Boulette de bœuf à la milanaise Ebly aux courgettes et poivrons Fromage à la coupe Tarte au flan	5
Menu végétarien		20	Idem menu standard	21	Grillardin végétal à l'italienne	22	Veggi façon cordon bleu	23	Boulette végétale petit pois menthe	24
Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produit AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
	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

BON APPETIT.....