Validé le 07/02/2024 CL

Cuisine du Pays de Bitche
FR 57089067 CE

MENUS 4 Composants - MARS 2024

Semaine 10	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
VACANCES D'HIVER	Taboulé à l'oriental Rôti de porc Sauce charcutière Choux vert braisé - Pommes persillées Crème chocolat	1	Filet de poisson aux crevettes Gnocchi aux pommes de terre Tomme de Savoie Clémentine	10 1 5	Pizza au fromage Blanquette de veau Riz / fondue de poireaux Salade de fruits	1	Carottes râpées à la menthe Gratin de pâtes aux champignons Salade verte Fromage frais aux fruits rouges	1	Salade russe au paprika Escalope de dinde à la milannaise / citron Purée de potimarron Crème glacée ou autre dessert	1
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 Bœuf bourguignon Crispy cubes aux herbes Compote de fruit	1 9 9	Aiguillette de volaille Sauce forestière Chou-fleur et pommes vapeur Fromage aux fines herbes Banane	1	Salade de lentilles Merlu vapeur à la crème de poireau Poêlée d'autrefois Flan nappé caramel	1 10	Salade composée (verte, tomate, maïs) Pâtes A la bolognaise Gruyère râpé Crêpe au sucre	1	Tomate farcie végétale Riz Sauce tomatée Fromage à la coupe Orange	1
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	
	Polpette de veau Sauce brune Blé à la tomate Galet de la loire Pomme	9 1	Couscous au poulet Légumes Semoule BIO Glace ou autre dessert	1	Salade verte aux croutons MENU DU TERROIR Salade de fruits	1	Salade printanière (verte, tomate, petits pois, radis, oignons rouges) Filet de hoki à l'armoricaine Purée de carottes Camembert Tarte clafoutis aux griottes	10 1	Salade de carottes aux dés de fromage Steak haché de bœuf / ketchup Duo de haricots Ananas	1
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	
	Meunière de colin Sauce fish Trio de légumes aux carottes jaunes Tomme catalane Yaourt de la ferme	10 9 1	Salade de tomate persillées Emincé de dinde à l'indienne Penne Ile gourmande	1	Crèpe au fromage MENU DU CHEF Fruit de saison	1 7	Crème de poireaux ou crudités Œuf à la florentine Epinards / pommes wedges Glace en pot et Surprise du lapin de Pâques	1	FERIE VENDREDI SAINT	
Menu végétarien	Océan stick	25	Grillardin végétal à l'italienne	26	MENU DU CHEF	27	Idem menu standard	28		29

Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produit AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)	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