

CUISINE DU PAYS DE BITCHE		2. Menus 4 Composants avec 1 composante bio - Période Mai 2019 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr		FR 57 089 067 CE						
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		Vendredi		
Semaine 18 29 avril au 3 mai 2019	Salade verte au dès d'emmental	29	Emincé de bœuf sauce tomate	30	Férial 1ER MAI 2019	Aiguillette de poulet sauce suprême	2	Menu à thème "Espagne"		3
	Filet de poisson		Macaroni			Tomme catalane				
	Purée de courgettes		Vache qui rit			Champignons / riz		Tortillas chorizo et poivrons		
	Beignet		Melon			Tomme		Fraises d'Espagne		
						Orange		Tortillas pdt oignons		
Menu sans viande	Idem menu standard		Steack de blé aux oignons			Œufs dur				
Goûters	Crêpes fourrées/pomme		Pain+fromage/petit fourré cacao			Brioche choco bio du MOF/Jus de pommes		Compote pommes poire+yaourt panaché		
Semaine 19 6 au 10 mai 2019	Céleri rémoulade	6	Menu à thème "Autriche"		7	Férial 8 MAI 2019	Concombre à la crème	a	Filet de colin Sauce bonne femme	10
	Meunière de poisson citronnée persillée		Wienerschnitzel	Rôti de porc Sauce charcutière						
	Purée pomme de terre épinards		Spätzle	Yaourt nature sucrée			Haricot plat		Riz au four	
	Crème glacée		Yaourt nature sucrée	Crumble aux pommes			Crêpes au sucre		Liègeois goût vanille*	
									Fruit	
Menu sans viande	Idem menu standard		Spaetzle aux champignons				Lasagne aux légumes		Idem menu standard	
Goûters	Fromage blanc aux fruits/ Gâteau au nérites de chocolat		Grand bretzel céréales/Nectar bio				Pains-fromage edam /poire		Gourde allégé pomme/madeleine	
Semaine 20 13 au 17 mai 2019		13	Fricassé de porc Sauce diable	14	Duo de melon/pastèque	15	Salade verte au maïs	16	Salade piémontaise	17
	Cordon bleu de dinde									
	Petits pois très fin		Fromage	Chou-fleur/Brocolis	Riz sauce tomatée		Riz sauce tomatée	Sauce moutarde douce	Carottes	
	Yaourt aromatisé		Ananas	Pâtisserie			Crème caramel au oeufs		Poire	
	Fruit de saison									
Menu sans viande	Steack soja tomate basilic		Idem menu standard			Gratin de pâtes/légumes	Riz aux champignons		Galette de quinoa	
Goûters	Compote pommes-fraises/ Petit fourré chocolat		Pain viennois+chocolat/banane			Brioche nature du MOF/Jus multi-fruit	Petit filous bio/Jus multi-fruit		Salade de fruit maison+barre bretonne	
Semaine 21 du 20 mai au 24 mai 2019	Rôti de porc Sauce aigre douce	20	Boule de bœuf Sauce hongroise	21	Carottes râpées dès edam	22	Duo Melon/pastèque	23	Menu à thème "GRECE"	
	Purée de légumes		Tagliatelle		Blanquette de volaille Sauce chasseur		Filet de poisson Sauce niçoise		Tatziki	
	Edam		Petit suisse		Poêlée de légumes		Pomme de terre vapeur		Emincé de bœuf à la grecque	
	Fruit de saison		Fraises		Tarte aux pommes		Yaourt aux fruits		Purée de haricots verts	
									Fromage blanc au miel	
Menu sans viande	Crêpes aux champignons		Boulette de lentilles verte			Galette de boulgour pois chiche	Idem menu standard		Lasagne au saumon	
Goûters	Mini yop framboise+plumetis vanille		Grand bretzel céréales/Nectar bio			Crème caramel/pomme	Pains-fromage emmental /jus de fruit		Yaourt bio vanille/galette au beurre	
Semaine 2 du 27 mai au 31 mai 2019	Escalope de dinde panée	27	Carottes râpées au citron	28	Pizza fromage	29	Férial Jeudi de l'Ascension 30 MAI 2019		31	
	Pâtes à la crème		Emincé de porc à la crème		Rôti de veau Sauce crème					
Yaourt aromatisé		Gratin dauphinois		Brisure de chou fleur						
	Salade de fruits frais exotique		Liègeois		Fruit					
Menu sans viande	Nugetts végétale		Crousti fromage			Boulette de blé façon thai				
Goûters	Poire+ Fromage blanc aux fruits petit filou		Pain confiture fraise+ Jus de pommes bio			Yaourt à boire fraise+beurre bio				

BON APPETIT...



LE MOIS DE L'EUROPE
S'INVENTE DANS LE GRAND EST
- MAI 2019 -

EXPOSITIONS, RENCONTRES SPORTIVES
TRANSFRONTALIÈRES, SPECTACLES,
ATELIERS, ÉVÉNEMENTS, VISITES...



Menus conforme au G.E.M.R.C.N.
et validé par notre Diététicien.

Menu susceptible de variations en fonction
des approvisionnements.