

CUISINE DU PAYS DE BITCHE		SI J'AIMAIS MA PLANÈTE JE FINIS MON ASSIÈTE!		2. Menus 4 Composants avec 1 composante bio - Période Juin 2019 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr												57 088 067	
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		Vendredi									
Semaine 23 3 au 7 juin 2019	Salade verte	3	Blanquette de poisson Sce bonne femme	4	Carottes râpées dès d'édam	5	Salade verte au dès d'emmental	6	MENU ANTIGASPI ALTENHEIM		7	Lasagne au légumes		MANGER C'EST BIEN JETER ÇA CRAINT!			
	Steack haché / ketchup		Petit pois/carottes		Cote de porc à la dijonnaise		Cuisse de poulet aux trois poivrons		Douceur à tartiner de la ferme de Léa			Fraises d'Alsace					
Menu sans viande	Steack de blé aux oignons		Tomme		Lentilles		Gratin chou fleur et pomme de terre		Banane			Idem menu standard					
Goûters	Fromage blanc nature/madeleine		Nectarine		Escalope panée végétale		Œufs dur sauce béchamel		Pain+kiri/ Banane			Barre marbrée/ Compote de pommes allégées					
Semaine 24 11 au 14 juin 2019	LUNDI DE PENTECOTE FERIE		MENU FROID		11	Blé à l'emmental	12	MENU ANTIGASPI ALTENHEIM		13	14	Pâtes fraîches du moulin d'Eschviller		L'Océan est l'avenir de l'homme. Protégeons-le.			
			10	Tomate à croquer		Emincé de bœuf Sauce provençale		Œufs sauce aurore			aux dès de saumon		Brie				
Menu sans viande			Taboulé oriental		Chou -fleur et pommes vapeurs		Riz aux petits légumes		Brie			Glace de la ferme					
Goûters			Fromage blanc sucré		Pêche		Pastèque		Lasagne aux légumes			Idem menu standard					
			Œufs vinaigrette		Steack aux petit légumes		Lasagne aux légumes		Pain au lait+chocolat/Nectarine			Crème dessert chocolat/Palet breton					
			Yaourt à boire framboise/Galette		Chou à la crème du MOF/Jus multi fruits		Crème dessert caramel		Pain au lait+chocolat/Nectarine			Crème dessert chocolat/Palet breton					
Semaine 25 17 au 21 juin 2019	Grillotte de poulet à la mexicaine	17	Chou fleur et gouda	18	Filet de hoki à l'émincé de poireaux	19	MENU FROID		20	21	Salade de pâtes + fromage						
	Poellé texane		Fleischkichele		Trio de légumes		Pamplemousse			Merguez grillée		Ratatouille et riz					
Menu sans viande	Steack soja tomate basilic		Pâtes d'Alsace		Tomme blanche		Buffet de viande froide			Ratatouille et riz							
Goûters	Compote gourde fraises / Crêpes fourrées chocolat		Ananas		Tarte aux pommes		Salade de pommes de terres			Melon		Galette de quinoa					
			Gratin de pâtes/légumes		Idem menu standard		Crème dessert caramel			Galette de quinoa							
			Grany au chocolat au lait/ Fromage blanc bio au fruit		Brioche pépite chocolat du MOF/ Jus de fruits bio pommes		Salade de riz au thon			Ananas frais / Biscuit petit beurre							
Semaine 26 24 au 28 juin 2019	MENU FROID		24	25	26	27	28										
	Pizza fromage		Lasagne bolognaise gratinée		Carottes râpées dès edam		Melon/pastèque		Pain +vache qui rit / Jus de fruits bio orange			Salade de concombre					
Menu sans viande	Jambon blanc		Salade verte		Paupiette de dinde forestière		Filet de colin meunières citronné persillées		Pain +vache qui rit / Jus de fruits bio orange			Emincé de poulet sauce chasseur					
Goûters	Haricots verts/mais/tomates		Babybel		Chou fleur et riz		Gratin de pâtes		Pain +vache qui rit / Jus de fruits bio orange			Purée d'haricots verts					
	Fruit de saison		Fraises		Beignet		Yaourt aromatisé		Pain +vache qui rit / Jus de fruits bio orange			Fromage blanc bio aux fruits					
Pains	Baguette		Baguette Tradition		Baguette		Pains de campagne		Pains de campagne			Baguette					
Menu sans viande	Thon mayonnaise		Lasagne au saumon		Galette de boulgour pois chiche		Idem menu standard		Idem menu standard			Quenelle nature					
Goûters	Barre bretonne/ Fromage blanc nature sucré		Grand bretzel gratiné/ Jus de fruit bio multifruit		Mini yop fraise à boire / Moelleux perle de sucre		Pain +Caprice de Léa / Jus de fruits bio pommes		Pain +Caprice de Léa / Jus de fruits bio pommes			Abricot / Lait fraise					
Semaine 27 du 1er au 5 juillet 2019	Le menu secours du Chef.		1	2	3	4	SACHET PIQUE NIQUE		5								
			Carottes râpées au citron		Pizza fromage		Emincé de bœuf à la hongroise			Macaroni		Bonnes Vacances					
Menu sans viande	Ricotta épinards		Poisson sauce dieppoise		Rôti de veau Sauce crème		Macaroni			Fromage		Brioche nature du MOF					
Goûters	Yaourt/Jus de fruit multi fruit bio		Pommes vapeur		Brisure de chou fleur		Macaroni			Melon							
			Liégeois		Fruit		Macaroni aux fruits de mer			Cake rocher à la framboise / Salade de fruits maison							
			Crousti fromage		Boulette de lentilles verte		Macaroni aux fruits de mer			Cake rocher à la framboise / Salade de fruits maison							
			Melon/ Tom tom cœur chocolat		Fromage blanc maison+fruit rouges / Pains d'épices		Cake rocher à la framboise / Salade de fruits maison			Brioche nature du MOF							
BON APPETIT...	Nos producteurs locaux: Boulangerie SCHWALBACH ROHRBACH-LES-BITCHE (Meilleur ouvrier de France)-Végétal Respekt STURZELBRONN (Fruits et légumes bio) - SAPAM STRASBOURG (85 producteurs fruits et légumes) - Ferme d'OMERSVILLER (Viandes bovines et porc)- Ferme du Kleinwald (Lait et glace) Ferme BOTZUNG PETIT-REDERCHING (Viandes limousine) - Ferme des prés du KAPPELENHOF (Fromage) - Moulin ARNET d'ESCHVILLER (Farine) Pâtes Grand'mère de MARLENHEIM										Menus conforme au G.E.M.R.C.N. et validé par notre Diététicien. Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.						