



2. Menus 4 Composants avec 1 composante bio - Période Mars 2019 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
Semaine 10 2 au 6 mars	LE MENU DU CHEF	<i>Emincé de boeuf Sauce Aigre douce</i>	<i>Carottes râpée citron</i>	<i>Carré de porc *Emincé porc mat. Sauce Chargutière</i>	<i>Couscous au poulet *Emincé poulet mat.</i>
Menu sans viande		<i>Pâtes au beurre</i>	<i>Légumes</i>	<i>Légumes couscous</i>	<i>Gratin dauphinois</i>
Goûter	<i>Fromage de Léa</i>	<i>Orange</i>	<i>Beignet</i>	<i>Rouy</i>	<i>Petit suisse</i>
Semaine 11 09 au 13 mars	<i>Salade de crudités</i>	<i>Cuisse de poulet *Emincé de volaille mat. Sauce Chasseur</i>	<i>Roti de bœuf sauce poivre</i>	<i>Fricassé de porc sce andalouse</i>	<i>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Croq fromage"</i>
Menu sans viande	<i>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Omelette nature"</i>	<i>Knepfle</i>	<i>Chou fleur/ Pâtes</i>	<i>Petit pois et carottes aux petits oignons</i>	<i>Gratin dauphinois</i>
Goûter	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Fromage blanc</i>	<i>Petit louis</i>	<i>Tomme blanche</i>	<i>Petit suisse</i>
Semaine 12 16 au 20 mars	<i>Riz niçois</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Primeur burger et pâtes</i>	<i>Escalope pané de blé</i>	<i>Idem menu standard</i>
Menu sans viande	<i>Escalope de dinde A la viennoise/citron</i>	<i>Knepfle au saumon</i>	<i>Brioche chocolat du MOF Jus de pomme</i>	<i>Banane</i>	<i>Idem menu standard</i>
Goûter	<i>Carottes à la crème</i>	<i>Crème vanille sur lit de caramel Brownie choco/noisette</i>	<i>Filet de poisson Sauce Rouille</i>	<i>Pain+confiture fraise</i>	<i>Compote pomme/framboise/myrtille Pain au chocolat</i>
Semaine 13 23 au 27 mars	<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Nugget croustillant soja/blé"</i>	<i>Purée de haricots verts/ PDT</i>	<i>Potage poireaux /pdt</i>	<i>Saucisse de pommes de terre</i>
Menu sans viande	<i>Omelette veggie épinard et ricotta</i>	<i>ou Nugget de volaille</i>	<i>Tomme de montagne</i>	<i>Emincé de boeuf à la tomate</i>	<i>Saucisse de pommes de terre</i>
Goûter	<i>Lait+ céréales Barre marbrée</i>	<i>Riz pilaff /ketchup</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Pâtes fraîches du meunier ARNET</i>	<i>Salade de Taboulé</i>
Semaine 13 23 au 27 mars	<i>Salade de lentilles</i>	<i>Fromage portions</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Glace de la ferme</i>	<i>Brie</i>
Menu sans viande	<i>Emincé de porc Sauce Crème</i>	<i>POMME</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Galette végétale Texas</i>	<i>Kiwi</i>
Goûter	<i>Gratin de chou fleur brocoli l'emmental</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Galette végétale Texas</i>	<i>Saucisse goût merguez</i>
Semaine 13 23 au 27 mars	<i>Danino fruits panachés</i>	<i>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Lasagne aux légumes"</i>	<i>Filet de colin Sauce à l'Oseille</i>	<i>Menu des enfants du périscolaire du Petit îlots Saverne</i>	<i>Salade composée (salade verte, maïs, tomate et croûtons)</i>
Menu sans viande	<i>Gratin de chou fleur +œufs dur</i>	<i>ou Lasagne bolognaise râpé gruyère</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Salade carottes</i>	<i>Goulasche de bœuf</i>
Goûter	<i>Crème vanille/chocolat Pain d'épice</i>	<i>Yaourt</i>	<i>Pâtisserie</i>	<i>Bouchée à la reine</i>	<i>Purée de brocolis</i>
Semaine 13 23 au 27 mars	<i>Salade de lentilles</i>	<i>Salade d'agrumes</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Riz</i>	<i>Yaourt</i>
Menu sans viande	<i>Gratin de chou fleur +œufs dur</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Mousse chocolat</i>	<i>Galette de soja poivre vert et persil</i>
Goûter	<i>Crème vanille/chocolat Pain d'épice</i>	<i>Pain au lait+chocolat Multi vitamine</i>	<i>Banane Compote fraîche pomme/poire</i>	<i>Brioche nature du MOF Mandarine</i>	<i>Salade de fruit maison Choco rem</i>
BON APPETIT...	<p>Nos producteurs locaux: Boulangerie SCHWALBACH ROHRBACH-LES-BITCHE (Meilleur Ouvrier de France)-Végétal Respect STURZELBRONN (Fruits et légumes bio) -SAPAM STRASBOURG (85 producteurs fruits et légumes d'Alsace)-Ferme d'OMERSVILLER (Viandes bovines et porc)- Ferme du Kleinwald OLSBERG (Lait et glace)- Ferme Bio BOTZUNG PETIT-REDERCHING (viandes bovines) - Ferme LIENBURG MONTBRONN (Viandes bovines) - Ferme des prés du KAPPELENHOF (Fromage) - Moulin ARNET d'ESCHVILLER (Farine) - Pâtes Grand'mère de MARLENHEIM</p>			<p>Menus conforme au G.E.M.R.C.N. Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.</p>	