



2. Menus 4 Composants avec 1 composante bio - Période JANVIER 2021 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr

BONNE ANNEE 2021	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
Semaine 01 4 au 8 janvier 2021	<p><b>Steack haché de bœuf</b> Sauce ketchup </p> <p><b>Pommes de terre rôties au four</b></p> <p><b>Carré de l'est</b> Pomme</p>	<p><b>Poisson meunière /sauce fish</b></p> <p><b>Duo de haricots verts</b> </p> <p><b>Rouy</b> Galette des Rois</p>	<p><b>Salade de mache mimosa</b> </p> <p><b>Emincé de porc de porc</b> Sauce chasseur</p> <p><b>Penne au beurre</b> </p> <p><b>Yaourt aromatisé</b> </p>	<p><b>Potage de légumes*ou Crudités</b></p> <p><b>Escalope de dinde à la viennoise</b></p> <p><b>Petit pois carottes à la paysanne</b> </p> <p><b>Fromage blanc sur lit de fruits</b></p>	<p><b>Le menu alternatif végétarien de la semaine</b></p> <p><b>Chili végétarien</b></p> <p><b>Fromage frais</b></p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>
	Menu sans viande	<b>Steack de soja au bas</b>	<b>Idem au menu standard</b>	<b>Penne au beurre + œuf à la sauce tomate</b>	<b>Falafel</b>
Semaine 02 11 au 15 janvier 2021	<p><b>Céleri rémoulade</b> </p> <p><b>Le menu alternatif végétarien de la semaine</b></p> <p><b>Menu fromage/ Purée de carottes</b></p> <p><b>Chocolat liégeois</b></p>	<p><b>Blanc de dinde au fromage et tomate cerise</b></p> <p><b>Blé aux petits légumes</b></p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p><b>Orange</b> </p>	<p><b>Riz Niçois + emmental</b></p> <p><b>Fricassé de veau à la crème</b></p> <p><b>Carottes à la crème persillée</b> </p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Carré de porc/moutarde</b></p> <p><b>Chou choucroute et pommes vapeur</b> </p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Glace</b></p>	<p><b>Carpaccio de concombre</b></p> <p><b>Dos de colin</b> Sauce dugléré</p> <p><b>Pâtes grand'mère</b> </p> <p><b>Yaourt arôme</b> </p>
	Menu sans viande	<b>Idem au menu standard</b>	<b>Lasagne végétarienne</b>	<b>Galette de blé aubergine</b>	<b>Knack végétale</b>
Semaine 03 18 au 22 janvier 2021	<p><b>Escalope de dinde sauce suprême</b></p> <p><b>Printanière de légumes</b> </p> <p><b>Petit suisse</b> </p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Le menu alternatif végétarien de la semaine</b></p> <p><b>Œufs dur sauce tomate/ Macaroni</b></p> <p><b>Rouy</b> </p> <p><b>Salade de fruits</b> </p>	<p><b>Salade verte et tomate</b></p> <p><b>Colin sauce citron</b> </p> <p><b>Gratin de légumes</b> </p> <p><b>Pâtisserie</b> </p>	<p><b>Potage de légumes*ou Crudités</b> </p> <p><b>Emincé de bœuf à la tomate</b> </p> <p><b>Gratin dauphinois</b></p> <p><b>Compote de pommes</b> </p>	<p><b>Riz/ maïs /fromage</b></p> <p><b>Boulette d'agneau</b></p> <p><b>Farandole de légumes</b> </p> <p><b>Banane</b></p>
	Menu sans viande	<b>Escalope panée végétale</b>	<b>Idem au menu standard</b>	<b>Idem au menu standard</b>	<b>Croq'veggie tomate</b>
Semaine 04 25 au 31 janvier 2021	<p><b>Emincé de porc à la crème</b> </p> <p><b>Epinards et riz</b></p> <p><b>Tomme noire</b></p> <p><b>Orange</b></p>	<p><b>Le menu alternatif végétarien de la semaine</b></p> <p><b>Tartiflette végétarienne</b></p> <p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p><b>Clémentine</b></p>	<p><b>Concombre à la bulgare</b> </p> <p><b>Cuisse de poulet sauce chasseur</b> *Emincé pour mat. </p> <p><b>Haricots verts et pommes vapeur</b></p> <p><b>Beignet</b></p>	<p><b>Salade verte</b> </p> <p><b>Blanquette de poisson</b> Sauce dieppoise</p> <p><b>Ebly aux petits légumes</b></p> <p><b>Yaourt arôme</b></p>	<p><b>Potage potiron</b></p> <p><b>Sauté de bœuf poivron et oignon</b></p> <p><b>Poêlée de légumes</b> </p> <p><b>Chou vanille</b></p>
	Menu sans viande	<b>Omelette veggie épinards</b>	<b>Idem au menu standard</b>	<b>Parmentier de légumes</b>	<b>Idem au menu standard</b>
BON APPETIT...	<b>BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2021</b>			Menus conforme au G.E.M.R.C.N. et validé par notre Diététicien. Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.	