



3. Menus 4 Composants - 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>Couscous au poulet *Emincé poulet mat.</i>	Le menu alternatif végétarien de la semaine "Croq fromage"
Menu sans viande		<i>Pâtes au beurre</i> <i>Fromage de Léa</i> <i>Orange</i>	<i>Légumes</i> <i>Beignet</i>	<i>Légumes couscous</i> <i>Rouy</i> <i>Salade de fruits exotique</i>	<i>Gratin dauphinois</i> <i>Petit suisse</i> <i>Fruit</i>
Goûter	<i>Goûter 2 composants</i>	<i>Pain+gouda</i> <i>Ananas</i>	<i>Compote de fruits pomme/fraise</i> <i>Pain+chocolat</i>	<i>Crème chocolat saveur cookies</i> <i>Barre bretonne</i>	<i>Grand bretzel céréales MOF</i> <i>Nectar multi fruit</i>
Semaine 11 09 au 13 mars	<i>Salade de crudités</i> Le menu alternatif végétarien de la semaine "Omelette nature" <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Cuisse de poulet *Emincé de volaille mat. Sauce Chasseur</i> <i>Knepfle</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Roti de bœuf Sauce Poivre</i> <i>Chou fleur/ Pâtes</i> <i>Petit louis</i> <i>Carpaccio d'ananas</i>	<i>Fricassé de porc sce Andalouse</i> <i>Petit pois et carottes aux petits oignons</i> <i>Tomme blanche</i> <i>Tarte Normande aux pommes</i>	<i>Salade de blé</i> <i>Poisson Sauce Dieppoise</i> <i>Printanière de légumes</i> <i>Fromage frais aux fruits</i>
Menu sans viande	Idem menu standard	<i>Knepfle au saumon</i>	<i>Primeur burger et pâtes</i>	<i>Escalope panée de blé</i>	Idem menu standard
Goûter	<i>Kinder mousse chocolat</i> <i>Mandarine</i>	<i>Crème vanille sur lit de caramel</i> <i>Brownie choco/noisette</i>	<i>Brioche chocolat du MOF</i> <i>Jus de pomme</i>	<i>Banane</i> <i>Pain+confiture fraise</i>	<i>Compote pomme/ramboise/myrtille</i> <i>Pain au chocolat</i>
Semaine 12 16 au 20 mars	<i>Riz niçois</i> <i>Escalope de dinde à la viennoise/citron</i> <i>Carottes à la crème</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	Le menu alternatif végétarien de la semaine "Nugget croustillant soja/blé" <i>ou Nugget de volaille</i> <i>Riz pilaff /ketchup</i> <i>Fromage portions</i> <i>POMME</i>	<i>Filet de poisson Sauce Rouille</i> <i>Purée de haricots verts/ PDT</i> <i>Tomme de montagne</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Potage poireaux /pdt</i> <i>Emincé de boeuf à la tomate</i> <i>Pâtes fraîches du meunier ARNET</i> <i>Glace de la ferme</i>	<i>Saucisse de pommes de terre</i> <i>Salade de Taboulé</i> <i>Brie</i> <i>Kiwi</i>
Menu sans viande	<i>Omelette veggie épinard et ricotta</i>	Idem menu standart	Idem menu standard	<i>Galette végétale Texas</i>	<i>Saucisse goût merguez</i>
Goûter	<i>Lait+ céréales</i> <i>Barre marbrée</i>	<i>Bretzel gratinée du MOF</i> <i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Tarte pommes /rhubarde</i> <i>Jus d'orange</i>	<i>Pain+bonbel tranché</i> <i>Carpaccio orange</i>	<i>Fromage blanc sur lit de fraise</i> <i>Crêpes fourrées</i>
Semaine 13 23 au 27 mars	<i>Salade de lentilles</i> <i>Emincé de porc Sauce Crème</i> <i>Gratin de chou fleur brocoli l'emmental</i> <i>Danino fruits panachés</i>	Le menu alternatif végétarien de la semaine "Lasagne aux légumes" <i>ou Lasagne bolognaise râpé gruyère</i> <i>Yaourt</i> <i>Salade d'agrumes</i>	<i>Salade d'endives à la crème</i> <i>Filet de colin Sauce à l'Oseille</i> <i>Haricots verts</i> <i>Pâtisserie</i>	Menu des enfants du périscolaire du Petit îlots Saverne <i>Salade carottes</i> <i>Bouchée à la reine</i> <i>Riz</i> <i>Mousse chocolat</i>	Salade composée (salade verte, maïs, tomate et croûtons) <i>Goulasche de bœuf</i> <i>Purée de brocolis</i> <i>Yaourt</i>
Menu sans viande	<i>Gratin de chou fleur +œufs dur</i>	Idem menu standard	Idem menu standard	<i>Bouchée fruit de mer</i>	<i>Galette de soja poivre vert et persil</i>
Goûter	<i>Crème vanille/chocolat</i> <i>Pain d'épice</i>	<i>Pain au lait+chocolat</i> <i>Multi vitamine</i>	<i>Banane</i> <i>Compote fraîche pomme/poire</i>	<i>Brioche nature du MOF</i> <i>Mandarine</i>	<i>Salade de fruit maison</i> <i>Choco rem</i>
BON APPETIT...	<i>Nos producteurs locaux:</i> <i>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</i>			Menus conforme au G.E.M.R.C.N. Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.	