




3. Menus Péricolaire 4 Composants - Période Février 2020 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr

 CUISINE DU PAYS DE BITCHE Saveurs et produits du terroir	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
Semaine 06 3 au 7 février 2020	Crudités Le menu alternatif végétarien de la semaine Crousti fromage Purée de céleri Crêpes	Bœuf limousin de la ferme au paprika* Emincé mat.  Pennes Fromage aux fines herbes Compote de fruits	Feuilleté comtois Merguez grillé Sauce piperade Poire	Potage de légumes Aiguillettes de poulet à l'Andalouse*Emincé mat. Crispy cube aux herbes Yaourt nature sucrés	Salade à l'emmental Dos de colin à la provençale Haricots verts et pdt Crème glacé
Menu sans viande		Pennes aux champignons+œuf dur	Roulé végétal goût Merguez	Galette de blé lupin aubergine	Idem menu standard
Goûter	Pain au lait + chocolat et flan nappé caramel	Salade de fruit exotique Brioche tranchée	Pain+kiri Banane	Fromage blanc sur lit de confiture Galette St Michel	Grand brezel céréales/jus de pommes
Semaine 07 10 au 14 février 2020	Salade coleslaw Le menu alternatif végétarien de la semaine Bolognaise aux légumes ou Coquillettes à la bolognaise Fromage frais fruité	Escalope panée/citron Purée de potiron Rouy Salade de fruits du verger	Concombres à la crème Sauté de veau marengo Ratatouille et riz Ile flottante	Rôti de porc Sce Moutarde*Emincé mat. Gratin dauphinois Yaourt aromatisé Pomme	Poisson meunière/Sauce Fish Carottes et riz à la crème Camembert Fruit de saison
Menu sans viande		Galette végétale falafel	Omelette nature	Steak de soja aux petits légumes	Idem menu standard
Goûter	Tarte au flan et mandarine	Gourde de fromage frais arôme fraise Pain d'épice	Soupe aux agrumes maison Barre bretonne	Pain+emmental Banane	Brioche chocolat MOF Jus d'orange
Vacances scolaires Semaine 08 17 au 21 février 2020	Salade méli melo 5 légumes Blanc de dinde Sauce Chasseur*Emincé mat. Gnocchi au pommes de terre Crème chocolat	Salade verte au maïs Curry d'agneau Gratin chou fleur et pommes de terre Biscuits secs	Blanquette de la mer Sauce Rouille Pâtes fraîches aux champignons Yaourt nature sucré Salade de fruits exotique	Potage poireau-pommes de terre Le menu alternatif végétarien de la semaine Primeur burger Chou vert frais maison Pomme golden bio	Céleri rémoulade Colin pané /citron Lentilles à la Dijonnaise Fromage frais fruité
Menu sans viande	Gnocchi pdt au saumon	Gratin chou fleur pdt et tranche de comté	idem menu standard		idem menu standard
Goûter	Lait+céréales pétale choco Madeleine	Fromage blanc aux fruits rouge Barre marbré	Paturette vanille /chocolat Banane	Pain +confiture fraise Compote de pomme fraiche	Grand bretzel gratiné Nectar multifruit
Vacances scolaires Semaine 09 24 au 28 février 2020 	Tarte 3 fromages Boulettes de bœuf Sauce Tomates Purée de pomme de terre Fruit de saison	Saucisses blanche *Emincé mat. Sauce Barbecue maison Pâtes au beurre Mini babybel Beignet de carnaval 	Potage de légumes Le menu alternatif végétarien de la semaine Rissotto aux petits pois ou Emincé de volaille à la crème / Risotto Salade de fruits	Concombres à la menthe Goulesche de bœuf à la Hongroise*Emincé Mat. Pommes rôties au four + légumes Glace de la ferme	Filet de poisson Sauce à l'Oseille Riz créole Tomme blanche Orange
Menu sans viande	Boulettes végétale sauce tomate /purée	Gratin de pâtes au poisson		Boulettes de blé cuite façon thai	Idem menu standard
Goûter	Kinder mousse chocolat Clémentine	Pain+fromage Ananas	Paturette saveur tirasimu Jus de fruit bio	Compote fraiche pommes fraise Pain +chocolat	Fromage blanc sur lit de confiture à l'abricot +prince pocket chocolat
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 OLSBERG (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. Menus susceptible de variations en fonction des approvisionnements.	