

3. Menus 4 C PERISCOLAIRE - Période Février 2021 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
Semaine 05 1 au 5 février 2021	Céleri remoulade Le menu alternatif végétarien de la semaine Crousti fromage Purée 3 légumes Compote	La chandeleur Concombre à la crème Pâtes à la Bolognaise Gruyère râpée Crêpes au sucre 	Porc à la dijonnaise Chou vert - Pommes vapeur Fromage Banane	Potage Crécy Steak haché de Boeuf Gratin dauphinois Yaourt aromatisé	Salade trio de lentilles moutarde à l'ancienne Dos de colin Sauce citron Epinards et pâtes Yaourt à boire
Menu sans viande	Idem menu standard	Bolognaise de légumes	Boulette de blé façon thai	Falafel frit	Idem menu standard
Semaine 06 8 au 12 février 2021	Salade Waldorf Saute de bœuf de la ferme * Emincé mat. Blé aux petits légumes Fromage frais fruité	Potage maison Nuggets filet de poulet Purée de légumes Tarte au flan	Carottes râpées + dès de fromage Emincé de volaille à la crème Poêlée hivernale Fruit 	NOUVEL AN CHINOIS Le menu alternatif végétarien de la semaine Salade thai Nems aux légumes et riz Mousse citron 	Blanquette de la mer Sauce dieppoise Carottes et pommes vapeur Portion Philadelphia nature Clémentine
Menu sans viande	Blé aux petits légumes + œufs dur	Samoussa frit	Beignet de crevettes	Idem menu standard	Idem menu standard
Semaine 07 15 au 19 février 2021	Blanc de dinde Sauce chasseur*Emincé mat. Lentilles à la dijonnaise Emmenthal Purée pommes abricots	MARDI GRAS Carpaccio de concombre Tourte au riesling- Salade verte  Beignet de carnaval du MOF SCHWALBACH 	Crudités assorties Boule d'agneau Sauce champignons Jardinière de légumes Crème dessert chocolat	Bœuf à la provençale Purée nature Crémeux de bourgogne Pomme	Salade piémontaise Meunière de colin Sauce tartare Poêlée de légumes Flamby
Menu sans viande	Croq veggio tomate	Tarte au thon	Lasagne végétarienne	Parmentier de légumes	Idem menu standard
Vacances scolaires Semaine 08 22 au 26 février 2021 	Taboulé Paupiette de veau Sauce andalouse Haricots verts Produit lacté	Knack-moutarde condiment Purée de pommes de terres Mini babybel Salade de fruits du verger	Salade de betteraves Le menu alternatif végétarien de la semaine Tartiflette végé Crème brûlée	Potage maison chou et carottes Goulasche de bœuf à la hongroise*Emincé Mat. Ebly + légumes Petit suisse	Salade de crudités Filet de poisson Sauce à l'oseille Riz créole Glace de la ferme
Menu sans viande	Pané fromager	Merguez végétale	Idem menu standard	Steack de soja	Idem menu standard
BON APPETIT...	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)-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 vérifier par notre diététicien selon les recommandations du GEMRCN Menus susceptible de variations en fonction des approvisionnements.	