

3. Menus 4 Composants - Période Mars 2021 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr

| 3. Menus 4 Composants - Période Mars 2021 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
|  <p>Semaine 9 1er au 5 mars</p> | <p>LUNDI</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Colin Sauce escabèche</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Compote</p> | <p>MARDI</p> <p>Boeuf Sauce à l'italienne</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Banane</p> | <p>MERCREDI</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Carré de porc *Emincé porc mat. Sauce charcutière</p> <p>Légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> | <p>JEUDI</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Couscous au poulet *Emincé poulet mat.</p> <p>Semoule couscous</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Salade de fruits</p> | <p>Vendredi</p> <p>Crème de carottes</p> <p>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Omelette"</p> <p>Farandole de légumes</p> <p>Petit suisse</p> |
| | Menu sans viande | Idem menu standard | Oeuf dur sauce italienne | Boulettes vegetale | Saucisse goût merguez |
| <p>Semaine 10 08 au 12 mars</p> | <p>PLAT DU CHEF</p> <p>Pomme de terre wedge</p> <p>FROMAGE DU CHEF</p> <p>Pâtisserie du chef</p> | <p>Salade de crudités</p> | <p>Emincé de bœuf Sauce poivre</p> <p>Carottes - Petit pois</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Carpaccio d'ananas</p> | <p>Journée Alsacienne</p> <p>Choucroute garnie /kassler fumé /saucisse de strasbourg</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Fromage frais sucre</p> <p>Campagne de france</p> <p>Salade de fruits</p> | <p>Terrine de campagne * Crudités(sans porc)</p> <p>Filet de cabillaud sauce dieppoise</p> <p>Duo de pommes vapeur persillées et haricots verts</p> <p>Flan chocolat</p> |
| | | <p>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Quenelle de semoule" Sauce crème</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage blanc sur lit de fruits</p> | | | <p>Menu sans viande</p> <p>Pané montagnard</p> |
| <p>Semaine 11 15 au 19 mars</p> | <p>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Bolognaise vegetarian"</p> | <p>Escalope de dinde à la viennoise/citron</p> <p>Pommes de terres au four</p> <p>Rondelé bio</p> <p>Compote de pommes fraises</p> | <p>Pâtes au saumon</p> <p>Sauce catalane</p> <p>Tomme de montagne</p> <p>Banane</p> | <p>Potage poireaux / pdt</p> <p>Œuf dur sauce à la tomate</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Flan nappé caramel</p> | <p>Salade de quinoa</p> <p>Pané fromager</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Dessert chocolat</p> |
| | <p>Coquillettes au beurre</p> <p>Philadelphia</p> <p>Pomme</p> | <p>Menu sans viande</p> <p>Idem menu standard</p> | <p>Falafel</p> | <p>Idem menu standart</p> | <p>Galette végétale</p> |
| <p>Semaine 12 22 au 26 mars</p> | <p>Salade verte</p> <p>Haché de bœuf à l'italienne</p> <p>Riz pilaff</p> <p>Gruyère râpé</p> <p>Compote de pommes/bananes</p> | <p>Salade de perles marine à l'aneth</p> <p>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Lasagne aux légumes"</p> <p>Salade de fruits</p> | <p>Paupiette du pêcheur Sauce à l'oseille</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage</p> <p>Chou à la crème</p> | <p>Menu des enfants du périscolaire de Achen</p> <p>Salade composée (salade verte, maïs, tomates)</p> <p>Hamburger sauce champignons- Patates rôties</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Glace en pot de la ferme</p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki pané/citron</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Yaourt à boire vanille</p> |
| | <p>Haché de légumes à la bolognaise</p> | <p>Idem menu standard</p> | <p>Idem menu standard</p> | <p>Idem menu standard</p> | <p>Beignet de légumes</p> |
| <p>BON APPETIT...</p> | <p>Nos producteurs locaux:</p> <p>Boulangerie SCHWALBACH ROHRBACH-LES-BITCHE (Meilleur Ouvrier de France)</p> <p>Végétal Respect STURZELBRONN (Fruits et légumes bio)</p> <p>SAPAM STRASBOURG (85 producteurs fruits et légumes d'Alsace)</p> <p>Ferme d'OMERSVILLER (Viandes bovines et porc)- Ferme du Kleinwald OLSBERG (Lait et glace)</p> <p>Ferme Bio BOTZUNG PETIT-REDERCHING (viandes bovines) - Ferme LISENBURG MONTBRONN (Viandes bovines) - Ferme des prés du KAPPELENHOF (Fromage)</p> <p>Moulin ARNET d'ESCHVILLER (Farine)-Pâtes Grand'mère de MARLENHEIM</p> | | | <p>Menus vérifier par notre diététicien selon les recommandations du G.E.M.R.C.N.</p> <p>Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.</p> | |