

3. Menus 4 Composants - Période Juin 2021 Cuisine du Pays de Bitche - <a href="http://www.cuisinepdb.fr">www.cuisinepdb.fr</a>											
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi							
<b>Semaine 22</b> <b>31 mai au 4 juin 2021</b> Céleri remoulade Blanquette de poisson Sœ bonne femme Purée crécy Eclair au chocolat	<b>1</b> Boule d'agneau sauce curry Crispy cube aux herbes Fromage de Léa Compote de fruits	<b>2</b> Salade de pâtes et dès de fromage Merguez de la ferme LANG Gratin de légumes Abricot	<b>3</b> Nugett's de poulet/ketchup Pâtes alsacienne Yaourt brassé bio Melon	<b>4</b> <b>MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE</b> Chiffonade de salade Omelette Nature Gratin dauphinois Crème glacée vanille							
Menu sans viande	Idem au menu standard	Boulette végétale	Samoussa de légumes	Nugett's végétal/ketchup	Idem menu standard						
<b>Semaine 23</b> <b>07 au 11 juin 2021</b> <b>MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE</b> Lasagne aux légumes Salade verte Danette caramel	<b>8</b> Emincé de porc forestière Petit pois/carottes Fromage Nectarine	<b>9</b> Salade de crudités Sauté de bœuf à l'italienne Purée du chef Fromage blanc+fruits rouges	<b>10</b> Semoule Couscous au poulet Légumes couscous Yaourt à boire Pastèque	<b>11</b> Poisson meunière/citron Chou-Fleur et pdt La douceur de la ferme de Léa Banane							
Menu sans viande	Idem au menu standard	Oeufs vinaigrette	Steack végétal	Galette de blé	Idem menu standard						
<b>Semaine 24</b> <b>14 au 18 juin 2021</b> <b>MENU FROID</b> Tomate à croquer Rôti de dinde Salade de pomme de terre Fromage et Liégeois	<b>15</b> Emincé de bœufs aux poivrons Printanière de légumes Carré de l'est Ananas	<b>16</b> <b>MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE</b> Tomate farcies végétarienne Riz pilaff Yaourt mixés/Nectarine	<b>17</b> Dos de colin MSC Sœ nantua Purée de légumes Vache qui rit Salade de fruits	<b>18</b> Salade verte Pâtes à la bolognaise Gruyère râpé Glace bâtonnet chocolat							
Menu sans viande	Filet de poisson froid	Gratin de pâtes/légumes	Idem menu standard	Salade de riz au thon	Bolognaise végétarienne						
<b>Semaine 25</b> <b>21 au 25 juin 2021</b> Salade de riz niçoise Filet de dinde Battonnière de légumes Petit suisse	<b>22</b> Lasagne de boeuf gratinée Salade verte Pastèque	<b>23</b> <b>MENU FROID</b> Tomate vinaigrette Rôti de porc Froid Salade de pdt Crème brûlée	<b>27</b> <b>MENU LIBANAIS</b> Concombre au yaourt Filet de poisson sœ sésame Riz blanc Glace à la pistache	<b>24</b> <b>MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE</b> Haricots verts vinaigrette Quenelle de semoule bio Purée de carottes Dessert lacté (Léa)							
Menu sans viande	Galette végétale	Lasagne au saumon	Oeufs vinaigrette	Idem menu standard	Idem menu standard						
<b>Semaine 26 du</b> <b>28 juin au 2 juillet 2021</b> <b>Le menu secours du Chef.</b>	<b>28</b> <b>MENU FROID</b> Salade coleslaw Piémontaise au poulet Dany chocolat	<b>29</b> Pizza fromage Rôti de veau Sœ crème Brisure de chou fleur Fruit	<b>30</b> Melon/pastèque Escalope citronné Gratin de pâtes Yaourt aromatisé	<b>1</b> <b>MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE FROID</b> Salade bulgare Oeufs macédoine Glace de la ferme							
Menu sans viande	Raviolis aux légumes	Salade de pdt au thon	Crousti fromage	Macaroni aux fruits de mer	Steack de blé aux oignons						
<b>BON APPETIT...</b>	<b>Nos producteurs locaux:</b> 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 (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			<b>Menus suivant les préconisations du G.E.M.R.C.N.</b> <b>Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.</b>							