Validé le 07/02/2024 CL

Cuisine du Pays de Bitche

MENUS ALSTING 5 Composants - MARS 2024

Semaine 10	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
VACANCES D'HIVER	Taboulé à l'oriental Rôti de porc Sauce charcutière Choux vert braisé - Pommes persillées Petit Louis Crème chocolat	1	Soupe aux vermicelles ou crudités Filet de poisson aux crevettes Gnocchi aux pommes de terre Tomme de Savoie Clémentine	10 1 5			Carottes râpées à la menthe Gratin de pâtes aux champignons Salade verte Savarain "Le jeangouloux" Fromage frais aux fruits rouges	3	Salade russe au paprika Escalope de dinde à la milannaise / citron Purée de potimarron Mont cadi Crème glacée ou autre dessert	1
Menu végétarien	Picousse!	4	Gnocchi à la crème, œuf dur et champignons	5		6	Idem menu standard	7	Veggi façon cordon bleu	8

Semaine 11	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi MENU DES ENFANTS DES FRANCAS		Vendredi	
	Salade de concombres au fromage blanc Bœuf bourguignon Crispy cubes aux herbes Tomme des Pyrénées Compote de fruit	1 9 9	Salade de céleri / pomme Granny Aiguillette de volaille Sauce forestière Chou-fleur et pommes vapeur Fromage aux fines herbes Banane	2			Salade composée (verte, tomate, maïs) Pâtes A la bolognaise Gruyère râpé Crêpe au sucre	1	Potage de potiron ou crudités Tomate farcie végétale Riz Sauce tomatée Fromage à la coupe Orange	1
Menu végétarien	Boulettes de lentilles vertes, carottes, oignons	11	Aiguillette de blé	12		13	Pâtes bolognaise végétarienne	14	Idem menu standard	15

Semaine 12	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi MENU FRAÎCHEUR		Vendredi	
	Rosette ou crudités Polpette de veau Sauce brune Blé à la tomate Galet de la loire Pomme	9 1	Couscous au poulet Légumes Semoule BIO Fromage de brebis des Pyrénées Glace ou autre dessert	1			Salade printanière (verte, tomate, petits pois, radis, oignons rouges) Filet de haki à l'armoricaine Purée de carottes Camembert Tarte clafoutis aux griottes	10 1	Salade de carottes aux dés de fromage Steak haché de bœuf / ketchup Duo de haricots Yaourt nature sucré Ananas	1
Menu végétarien	Crousti fromage à l'emmental	18	Falafel à la menthe	19		20	Primeur veggi tomate mozzarella	21	Steak haché végétal	22

Semaine 13	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Betteraves / maïs Meunière de colin Sauce fish Trio de légumes aux carottes jaunes Tomme catalane Yaourt de la ferme	10 9 1	Salade de tomates persillées Emincé de dinde à l'indienne Penne Crémeux fleur des prés Ile gourmande	1			Crème de poireaux ou crudités Œuf à la florentine Epinards / pommes wedges Fromage portion Glace en pot et Surprise du lapin de Pâques	1	FERIE VENDREDI SAINT	
Menu végétarien	Océan stick	25	Grillardin végétal à l'italienne	26		27	Idem menu standard	28		29

Produit Agriculture Bio	2	Produit IGP	3	Produit AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9
Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier"	Produit Label Rouge	5	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10

Les aliments proposés peuvent être remplacés suite à des soucis d'approvisionnements -Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinepdb.fr