Validé le 11/03/2024 CL

Cuisine du Pays de Bitche

# MENUS ALSTING 5 Composants - AVRIL 2024

| | Lundi | | Mardi | | Mercredi | | Jeudi | | Vendredi | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semaine 14 | FERIE<br>LUNDI<br>DE PÂQUES | | Taboulé à la menthe<br>Steak haché de bœuf<br>Sauce ketchup<br>Crispy cubes aux herbes<br>Yaourt aromatisé<br>Pomme | 1<br><br><br><br>9<br>7 | | | Salade de carottes persillées aux dés de fromage<br>Blanquette de volaille<br>Riz safrané<br>Tomme noire<br>Salade de fruits | <br><br>1<br><br> | Salade paysanne<br>(verte et croutons)<br>Filet de poisson<br>Aux herbes<br>Pommes wedge<br>Fromage aux fines herbes<br>Paris-Brest | 3<br>10<br><br><br> |
| Menu végétarien | | 1 | Galette végétale | 2 | | 3 | Risotto aux champignons et petits pois œuf dur | 4 | Galette de lentilles vertes | 5 |
| Semaine 15 | Lundi | | Mardi | | Mercredi | | Jeudi<br>MENU Italie | | Vendredi | |
| | Carpaccio de concombres au fromage blanc<br>Galette végétarienne<br>Sauce barbecue<br>Potatoes et poêlée de légumes<br>Petit suisse fruité<br>Compote de fruits | <br><br><br><br>3<br> | Salade composée du Sud<br>(verte, tomates, poivrons jaunes)<br>Filet de hoki à la provençale<br>Blé sauté aux carottes<br>Carré de l'Est<br>Yaourt vanille de la ferme | <br><br><br><br><br>1 | | | Tomate mozzarella<br>Pâtes<br>A la bolognaise<br>Gruyère râpé<br>Tiramisu | <br>9<br><br>1<br> | Salade de betteraves persillées aux pommes<br>Aiguillette de poulet<br>Sauce forestière<br>Bâtonnière de légumes<br>Fromage aux fines herbes<br>Ananas | <br><br><br>1<br><br> |
| Menu végétarien | Idem menu standard | 8 | Soufflé semoule BIO nature au beurre | 9 | | 10 | Pâtes bolognaise végétarienne | 11 | Aiguillette de blé | 12 |
| Semaine 16 | Lundi | | Mardi | | Mercredi | | Jeudi | | Vendredi | |
| | Chiffonnade de salade<br>Cordon bleu / citron<br>Petits pois carottes à la paysanne<br>Bûche du Pilat<br>Crème chocolat | <br><br>1<br>3<br> | Pâté de campagne / cornichon ou crudités<br>Curry d'agneau<br>Sauce à la crème<br>Tajine de légumes aux abricots<br>Ortolan<br>Flan nappé caramel | <br><br>1<br><br> | | <br>10<br><br>1<br>8 | Macédoine de légumes<br>Goulash de bœuf à la hongroise<br>Lentilles / carottes<br>Brie<br>Banane | <br>2<br><br>1<br> | Salade de chou-fleur vinaigrette<br>Ravioles aux lentilles de la ferme<br>Salade verte<br>Vache qui rit<br>Compote de pommes | <br>1<br><br><br> |
| Menu végétarien | Veggi façon cordon bleu | 15 | Kefta coriandre menthe | 16 | | 17 | Falafel de pois-chiche | 18 | Idem menu standard | 19 |
| Semaine 17<br>VACANCES DE PRINTEMPS | Lundi | | Mardi | | Mercredi | | Jeudi | | Vendredi | |
| | Concombres à la crème<br>Saucisse de porc<br>Sauce aux oignons<br>Purée nature<br>Fromage emballé<br>Salade de fruits exotiques | 1<br><br><br><br><br> | Salade de tomate persillée<br>Nuggets de blé<br>Sauce cocktail<br>Ratatouille / semoule<br>Edam<br>Tarte aux fruits rouges | <br><br><br>1<br><br> | | <br><br>1<br><br>7 | Salade printanière<br>(verte, tomate, avocat, radis)<br>Filet de colin pané sauce fish<br>Coquillettes au beurre<br>Fromage blanc sucré<br>Pomme | <br>10<br><br>3<br>7 | Salade de pommes de terre<br>Polpette de veau et dinde<br>Trio de légumes<br>Kiri<br>Glace bâtonnet | 3<br><br><br><br> |
| Menu végétarien | Petite veggi aux fines herbes | 22 | Idem menu standard | 23 | | 24 | Tomate farcie végétale | 25 | Galette de chèvre tomate | 26 |
| Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements. | Produit Agriculture bio | 1 | Produit IGP | 3 | Produit AOP | 5 | Fruit et légumes d'Alsace | 7 | Produits locaux | 9 |
| Pays du boulanger M.O.F. "Le Petit Écolier" 1201 | Produit Label Rouge | 2 | 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