

Validé le 01/12/2022 CL			Cuisine du Pays de Bitche FR 57089047 CE			MENUS 5 Composants - JANVIER 2023					
 Semaine 01	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de betteraves au maïs		Macédoine mayonnaise		Salade de céleri rémoulade	1	Rosette ou crudités		Carottes râpées aux dés d'emmental		
	Filet de colin sauce citronnée	10	Goulash de bœuf	8	Rôti de porc sauce charcutière		Blanquette de dinde		Omelette piperade sauce tomate		
	Brocolis à la béchamel		Crispy cube aux herbes		Blé aux petits légumes		Purée de pomme de terre	1	Riz et épinards		
	Brie		Fromage		Saint-paulin		Fromage aux fines herbes		Petit suisse BIO	1	
	Yaourt nature sucré	1	Clémentine	1	œuf au lait		Fruit au sirop		Galette de rois	8	
Menu végétarien	Gratin de brocolis et œuf dur	2	Grillardin végétarien italien	3	Soufflé BIO nature semoule et beurre	4	croc veggi au fromage	5	Idem menu standard	6	
Semaine 02	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade composée (verte, tomate cerise, maïs, dés de mimolette)		Pâté de campagne cornichon ou crudités		Salade de riz (œuf, thon, riz, maïs, tomate cerise, dés de fromage)		Salade de lentilles		MENU ALASKA		
	Chou-fleur au curry et pois chiche		Aiguillette de poulet sauce moutarde		Galopin de veau sauce Mornay		Émincé de porc à la tomate et basilic		Soupe au poisson		
	Pomme de terre vapeur		Pennes à l'huile d'olive		Chou vert braisé		Petits pois carottes	1	Filet de colin meunière citronné persillé	10	
	Fromage frais	1	Yaourt nature sucré	1	Tomme noire	1	Carré de l'Est	3	Gratin dauphinois	1	
Menu végétarien	Compote de fruits		Pomme		Clémentine		Crêpe au sucre		Fromage		
Semaine 03	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Salade de pomme de terre		Betteraves persillées aux pommes		Salade de maïs / thon ou maïs / mimosa		Salade coleslaw		Potage poireau - pomme de terre		
	Escalope de dinde à la crème		Boulette de soja tomate basilic	1	Cassiolette de fruits de mer	10	Émincé de bœuf à la tomate	1	Choucroute garnie saucisse de Strasbourg (kassler pour les adultes)	7	
	Carottes à la crème		Coquillettes au beurre	3	Purée de potiron		Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri rave, chou-fleur)		Pomme vapeur		
	Kiri		Rouy	5	Edam		Picodon		Brie	1	
Menu végétarien	Yaourt brassé fraise	1	Orange		Chou parfum vanille		Crème dessert chocolat		Clémentine		
Semaine 04	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		
	Concombres à la crème	1	Salade de taboulé à la menthe		Pizza au fromage		Chou blanc mimosa		Duo de crudités	8	
	Saucisse bratwurst au jus		Steak haché végétarien		Escalope de dinde panée au citron		Blanquette de saumon sauce oseille	10	Bœuf provençale	1	
	Purée de crécy		Duo de haricots		Trio de légumes (brocolis, carottes, choux-fleurs)	1	Tagliatelles	3	Potatoes et légumes poêlés (haricots verts, carottes, brocolis, oignons, champignons)		
	Glace		Yaourt arôme		Mini Babybel		Fromage	1	Fromage aux fines herbes		
Menu végétarien	Pomme	7	Salade de fruits	1	Gaufre		Yaourt aux fruits		Crème dessert vanille		
Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	Galette de boulgour et lentilles corail à l'aneth	23	Idem menu standard	24	Boulettes végétales à la tomate	25	Gratin de pâtes et œuf dur	26	Pané de sarrasin, lentilles et poireaux	27	
	Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Produit AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux	9	
	Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable	10	

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinepdb.fr