

Validé le 07/02/2024 CL		Cuisine du Pays de Bitche FR 57089067 CE		Cuisinier		MENSUS 4 Composants - MARS 2024				
Semaine 10		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi				
VACANCES D'HIVER	Taboulé à l'oriental	1		Pizza au fromage	Carottes râpées à la menthe	Salade russe au paprika	1			
	Rôti de porc Sauce charcutière		Filet de poisson aux crevettes	Blanquette de veau	Gratin de pâtes aux champignons	Escalope de dinde à la milanaise / citron				
	Choux vert braisé - Pommes persillées		Gnocchi aux pommes de terre	Riz / fondue de poireaux	Salade verte	Purée de potimarron				
	Crème chocolat		Tomme de Savoie	Salade de fruits	Fromage frais aux fruits rouges	Crème glacée ou autre dessert				
Menu végétarien	Picoussel	4	Gnocchi à la crème, œuf dur et champignons	5	Galette végétale falafel	6	Idem menu standard	7	Veggi façon cordon bleu	8
Semaine 11	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
	Salade de concombres au fromage blanc	1		Salade de lentilles	1	Salade composée (verte, tomate, maïs)	1	Tomate farcie végétale		
	Bœuf bourguignon	9	Aiguillette de volaille Sauce forestière	Merlu vapeur à la crème de poireau	10	Pâtes		Riz		
	Crispy cubes aux herbes	9	Chou-fleur et pommes vapeur	Poêlée d'autrefois		A la bolognaise		Sauce tomatée		
Menu végétarien	Boulettes de lentilles vertes, carottes, oignons	11	Aiguillette de blé	12	Quenelle de semoule	13	Pâtes bolognaise végétarienne	14	Idem menu standard	15
Semaine 12	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
				MENU DES ENFANTS DES FRANCAIS						
	Polpette de veau Sauce brune		Couscous au poulet	Salade verte aux croustons	Salade printanière (verte, tomate, petits pois, radis, oignons rouges)	Salade de carottes aux dés de fromage	1			
	Blé à la tomate		Légumes	MENU DU TERROIR	Filet de hoki à l'armoricaine	Steak haché de bœuf / ketchup				
Menu végétarien	Crousti fromage à l'emmental	18	Falafel à la menthe	19	Idem menu standard	20	Primeur veggi tomate mozzarella	21	Steak haché végétal	22
Semaine 13	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
	Meunière de colin Sauce fish	10	Salade de tomate persillées	Crêpe au fromage	Crème de poireaux ou crudités	1	FERIE			
	Trio de légumes aux carottes jaunes		Emincé de dinde à l'indienne	MENU DU CHEF	Œuf à la florentine		VENDREDI			
Menu végétarien	Océan stick	25	Grillardin végétal à l'italienne	26	MENU DU CHEF	27	Idem menu standard	28	SAINT	29
Menus susceptibles 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
Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)	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'approvisionnement - Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinepdb.fr