



**Menus CLEA STIRING - Période AVRIL 2021- Cuisine du Pays de Bitché- www.cuisinepdb.fr**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Semaine 13</b> <b>29 mars au 1er avril</b>	Taboulé à l'orientale	Betteraves /mais	Salade de blé	Salade printanière	<b>VENDREDI SAINT FERIE</b>
	Le menu alternatif végétarien de la semaine "Œufs gratinés/Sauce mornay"	Emincé de boeuf Sauce Aigre Douce	Poisson Sauce aurore	Aiguillette de volaille Sauce Chasseur	
	Epinards en branche et riz	Gratin dauphinois	Duo de haricots	Pâtes du lapin de Pâques	
	Six de savoie Produit laitier	Fromage frais Fruit au sirop	Fromage fondu Banane	La cloche de Pâques La Surprise chocolatée	
Menu sans viande	Idem menu standard	Boulette végétale	Idem menu standard	Emincé végétal blé et pois chiche	
<b>Semaine 14</b> <b>06 au 9 avril</b>	<b>LUNDI DE PÂQUES FERIE</b>	Charcuterie *œufs vinaigrette sp et vege	Chiffonade de salade	Salade de carottes au citronnée	<b>JOURNEE ESPAGNOLE</b>
		Steak haché /ketchup	Boulette d'agneau Sauce Andalouse	Le menu alternatif végétarien de la semaine "Bolognaise végétarien"	Salade de tomate en quartier
		Pommes rôties	Ratatouille et eby	Pâtes alsacienne	Paëlla
		Fromage portions	Vache qui rit bio	Tomme blanche	Tomme des pyrénées
		Fruit de saison	Brunoise de fruits	Mousse chocolat noir	Gâteau basque
Menu sans viande		Steack haché végétal	Palet vegetarian montagnard	Idem menu standard	Paëlla au poisson
<b>Semaine 15</b> <b>12 au 16 avril</b>	Betteraves vinaigrettes	Salade de champignons aux fines herbes	Salade de riz fraîcheur	Salade fantaisie (Salade verte, dès de tomate et maïs)	Salade de taboulé à la menthe
	Bœuf à la provençale	Le menu alternatif végétarien de la semaine "Nugget croustillant soja/blé"	Fricassé de porc à la moutarde	Pâtes aux œufs	Filet de colin meunière MSC Sauce tartare
	Purée de carottes	Riz pilaff /ketchup	Duo de haricots verts/pdt	à l'italienne	Julienne de légumes
	Yaourt nature sucré	Fromage	Tomme grise	Gruyère râpée	Brideligt goût emmenthal
	Fruit de saison	Yaourt en vrac pommes/vanille de la ferme de Léa	Ananas	Glace	Salade de fruits du verger
Menu sans viande	Pané gourmand blé tomate mozzarella	Idem menu standard	Egréné végétal soja	Haché de légumes à l'italienne	Idem menu standard
<b>Semaine 16</b> <b>19 au 23 avril</b>	Salade de lentilles	Concombre à la crème	Salade niçoise	Salade de crudités	<b>LE MENU DES ENFANTS DU PERI DE HAMBACH</b>
	Emincé de porc Sauce Crème	Le menu alternatif végétarien de la semaine "Tortilla"	Saute de bœuf Sauce au papikra	Duo de dès de saumon et colin Sauce à l'oseille	Salade de tomate en quartier
	Gratin de chou fleur brocoli	Pommes Purée	Carottes vichy	Riz safrané	Lasagne bolognaise
	Petit louis	Croc'lait	Fourme d'ambert	Tomme blanche	Fromage Alstesse
	Fruit	Yaourt sucré en vrac de la ferme	Chou vanille	Banane	Glace de la ferme Cornet 1 boule
Menu sans viande	Gratin de chou fleur au gruyère et œuf dur	Idem menu standard	Pané sarrasin	Idem menu standard	Lasagne aux légumes
<b>Semaine 17</b> <b>26 au 30 avril</b> <b>Vacances scolaires de printemps</b>	Salade Coleslaw	Salade de concombres	Salade de poivrons rouge et maïs	<b>JOURNEE A THEME</b> <b>JOURNEE Chili corn carné</b> <b>Fromage</b> <b>Cookie</b>	<b>Le menu du chef</b>
	Esacalope de dinde /citron	Le menu alternatif végétarien de la semaine "Crousti fromage"	Filet de Poisson Sauce américaine		
	Petit pois /carottes	Purée de légumes	Pâtes		
	Fromage	Yaourt	Fromage		
	Fruit	Compote de fruits	Yaourt du jour		
Menu sans viande	Pané de blé fromage/épinards	Idem menu standard	Idem menu standard	Galette végétale texas	Poisson pané
<b>BON APPETIT...</b>	<b>Menus établis suivant les préconisations du G.E.M.R.C.N. Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.</b>				