

Validé le 01/12/2022 CL		Cuisine du Pays de Bitche FR 37089047 CE		MENUS 5 Composants - JANVIER 2023							
<b>Semaine 01</b>	<b>Lundi</b>	Salade de betteraves au maïs Filet de colin sauce citronnée Brocolis à la béchamel Brie Yaourt nature sucré	<b>Mardi</b>	Macédoine mayonnaise Goulash de bœuf Crispy cube aux herbes Fromage Clémentine	<b>Mercredi</b>	Salade de céleri rémoulade Rôti de porc sauce charcutière Blé aux petits légumes Saint-paulin œuf au lait	<b>Jeudi</b>	Rosette ou crudités Blanquette de dinde Purée de pomme de terre Fromage aux fines herbes Fruit au sirop	<b>Vendredi</b>	Carottes râpées aux dés d'emmental Omelette piperade sauce tomate Riz et épinards Petit suisse BIO Galette de rois	
	<b>Menu végétarien</b>	Gratin de brocolis et œuf dur	Grillardin végétarien italien	Soufflé BIO nature semoule et beurre	croc veggi au fromage	Idem menu standard					
	<b>Semaine 02</b>	<b>Lundi</b>	Salade composée (verte, tomate cerise, maïs, dés de mimolette) Chou-fleur au curry et pois chiche Pomme de terre vapeur Fromage frais Compote de fruits	<b>Mardi</b>	Pâté de campagne cornichon ou crudités Aiguillette de poulet sauce moutarde Pennes à l'huile d'olive Yaourt nature sucré Pomme	<b>Mercredi</b>	Salade de riz (œuf, thon, riz, maïs, tomate cerise, dés de fromage) Galopin de veau sauce Mornay Chou vert braisé Tomme noire Clémentine	<b>Jeudi</b>	Salade de lentilles Émincé de porc à la tomate et basilic Petits pois carottes Carré de l'Est Crêpe au sucre	<b>Vendredi</b>	<b>MENU ALASKA</b> Soupe au poisson Filet de colin meunière citronné persillé Gratin dauphinois Fromage Esquimaux
		<b>Menu végétarien</b>	Idem menu standard	Aiguillette de blé panée	Palet de chèvre pané aux céréales	Emincé de pois et blé	Fingers aux trois graines				
		<b>Semaine 03</b>	<b>Lundi</b>	Salade de pomme de terre Escalope de dinde à la crème Carottes à la crème Kiri Yaourt brassé fraise	<b>Mardi</b>	Betteraves persillées aux pommes Boulette de soja tomate basilic Coquillettes au beurre Rouy Orange	<b>Mercredi</b>	Salade de maïs / thon ou maïs / mimosa Cassiolette de fruits de mer Purée de potiron Edam Chou parfum vanille	<b>Jeudi</b>	Salade coleslaw Émincé de bœuf à la tomate Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri rave, chou-fleur) Picodon Crème dessert chocolat	<b>Vendredi</b>
<b>Menu végétarien</b>			Escalope végétale soja et blé	Idem menu standard	Croc tofu fromage	Tomate farcie végétale	La petite veggio				
<b>Semaine 04</b>			<b>Lundi</b>	Concombres à la crème Saucisse bratwurst au jus Purée de crécy Glace Pomme	<b>Mardi</b>	Salade de taboulé à la menthe Steak haché végétarien Duo de haricots Yaourt arôme Salade de fruits	<b>Mercredi</b>	Pizza au fromage Escalope de dinde panée au citron Trio de légumes (brocolis, carottes, choux-fleurs) Mini Babybel Gaufre	<b>Jeudi</b>	Chou blanc mimosa Blanquette de saumon sauce oseille Tagliatelles Fromage Yaourt aux fruits	<b>Vendredi</b>
	<b>Menu végétarien</b>		Galette de boulgour et lentilles corail à l'aneth	Idem menu standard	Boulettes végétales à la tomate	Gratin de pâtes et œuf dur	Pané de sarrasin, lentilles et poireaux				
	<b>Produit Agriculture bio</b>		Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux					
	<b>Produit Label Rouge</b>	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable						
	<b>Pain du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20)</b>										

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne [www.cuisinepdb.fr](http://www.cuisinepdb.fr)