

Validé le 01/12/2022 CL		Cuisine du Pays de Bitch		MENUS 4 Composants - JANVIER 2023						
<b>Semaine 01</b> 	<b>Lundi</b>	Salade de betteraves au maïs Filet de colin sauce citronnée Brocolis à la béchamel Yaourt nature sucré	<b>Mardi</b>	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 œuf au lait	<b>Jeudi</b>	Blanquette de dinde Purée de pomme de terre Fromage aux fines herbes Fruits au sirop	<b>Vendredi</b>	Carottes râpées aux dés d'emmental Omelette piperade sauce tomate Riz et épinards 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 Compote de fruits	<b>Mardi</b>	Aiguillette de poulet sauce moutarde Pennes à l'huile d'olive Yaourt nature sucré Pomme	<b>Mercredi</b>	Galopin de veau sauce Mornay Chou vert braisé Tomme noire Clémentine	<b>Jeudi</b>	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 Yaourt brassé fraise	<b>Mardi</b>	Boulette de soja tomate basilic Coquillettes au beurre Rouy Orange	<b>Mercredi</b>	Salade de maïs / thon ou maïs / mimosa Cassolette de fruits de mer Purée de potiron Chou parfum vanille	<b>Jeudi</b>	Émincé de bœuf à la tomate Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri rave, chou-fleur) Picodon Crème dessert chocolat	<b>Vendredi</b>	Choucroute garnie saucisse de Strasbourg (kassler pour les adultes) Pomme vapeur Brie Clémentine
	<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 Pomme	<b>Mardi</b>	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) Gaufre	<b>Jeudi</b>	Chou blanc mimosa Blanquette de saumon sauce oseille Tagliatelles Yaourt aux fruits	<b>Vendredi</b>	Bœuf provençale Potatoes et légumes poêlés (haricots verts, carottes, brocolis, oignons, champignons) Fromage aux fines herbes Crème dessert vanille
	<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				
Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	<b>Produit Agriculture bio</b>	<b>Produit IGP</b>	<b>Produit AOP</b>	<b>Fruit et légumes d'Alsace</b>	<b>Produits locaux</b>					
Pain du boulanger M O F "Le Petit Écolier" (20)	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Entrepreneurs Engagés</b>	<b>Produit qualité Moselle</b>	<b>Pêche durable</b>					

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