

Validé le 10/02/2023 CL		Cuisine du Pays de Bitch		MENUS 4 Composants - MARS 2023		
Semaine 09	Lundi	Concombres ciboulette	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Filet de colin Sauce oseille	Bœuf Stroganoff	Rôti de porc Sauce chasseur	Pâté de campagne / cornichons ou crudités	Salade de carottes persillées
		Bâtonnière de légumes aux carottes jaunes	Tagliatelles au beurre	Choux de Bruxelles / pommes vapeur	Aiguillettes de volaille Sauce suprême	Tartiflette végétarienne
		Eclair vanille	Fromage à pâte ferme Mandarine	Ile gourmande	Poêlée aux brocolis et champignons cuits	Salade verte
Menu végétarien	Crousty végétal	Tagliatelles à la Napolitaine et œuf dur	Galette de quinoa à la provençale	Aiguillettes de blé panée	Idem menu standard	
Semaine 10	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
		Taboulé à l'oriental	Emincé de dinde à la crème	Sauté de veau Marengo	Salade de betteraves au maïs	Salade verte / dés d'emmental
		Lasagnes végétariennes Sauce tomate	Crispy cubes aux herbes	Haricots verts / pommes de terre	Jambon grillé Sauce aigre-douce	Filet de lieu Sauce ciboulette
		Salade composée (verte, tomate, maïs)	Petit suisse BIO Fruit au sirop	Fromage Banane	Carottes à la crème persillées	Blé à la tomate
Menu végétarien	Idem menu standard	Pépîte fromage emmental	Galette de lentilles verte betteraves et cèpes	Primeur veggi tomate mozzarella	Quenelle de semoule	
Semaine 11	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
		JOURNEE ESPAGNOLE	MENU DU CHEF	Carpaccio de concombres	Bolognaise végétale	
		Salade du soleil (verte, olive, poivrons, tomate cerise, œuf lamelles)		Emincé de porc Sauce charcutière		
		Polpette de veau Sauce sicilienne		Petits pois / carottes		
	Purée nature	Paëlla au poulet et fruits de mer	Liégeois chocolat	Fromage Compote de fruit		
	Camembert de Normandie Clémentine	Riz safrané Tomme Catalane Glace				
Menu végétarien	Boulettes de légumes	Risotto parmesan et champignons	Grillardin végétal	Carré de seitan légumes et tomates confites	Idem menu standard	
Semaine 12	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
		Salade printanière (verte, petits pois, maïs, œuf, oignon, tomate)	Salade comtoise (verte, comté)	Blanquette de volaille aux oignons	Potage Dubarry	Emincé de bœuf Sauce paprika
		Poisson meunière Sauce fish	Couscous végétarien (falafel BIO de la ferme et pois chiche)	Duo chou-fleur / brocolis	Escalope de dinde viennoise	Duo de haricots
		Gratin dauphinois	Semoule et légumes couscous	Buche du Pilat Flan pâtissier	Trio de légumes	Fromage blanc Compote de fruit
	Yaourt arôme	Kiwi		Flan nappé caramel		
Menu végétarien	Cordon végétal	Idem menu standard	Gratin de chou-fleur / brocolis et œuf dur	Mini galette pois chiche patate douce et carotte	Omelette nature	
Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux	
Pain du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20)	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable	

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