

1. Menus CLEA STIRING - Période Février 2021 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr

 CUISINE DU PAYS DE BITCHE Saveurs et produits du terroir	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	FR 57 089 067 Vendredi
Semaine 05 1 au 5 février 2021	Céleri remoulade	La Chandeleur Concombre à la crème  Pâtes à la Bolognaise Gruyère râpée Crêpes au sucre 	Betteraves -Maïs	Potage Crécy 	Salade trio de lentilles moutarde à l'ancienne 
	Le menu alternatif végétarien de la semaine Crousti fromage		Porc à la dijonnaise	Steack haché de Boeuf	Dos de colin Sauce citron
	 Purée 3 légumes		Chou vert - Pommes vapeur	Gratin dauphinois	Epinards et pâtes
	Fromage frais vanille Compote		Fromage  Banane	Yaourt aromatisé Clémentine	Brie Yaourt à boire
Menu sans viande	Idem menu standard	Bolognaise de légumes	Boulette de blé façon thai	Falafel frit	Idem menu standard
Semaine 06 8 au 12 février 2021	Salade Waldorf	Potage maison	Carottes râpées	NOUVEL AN CHINOIS Le menu alternatif végétarien de la semaine	Charcuterie
	Sauté de bœuf de la ferme Sauce à l'ancienne  * Emincé mat.	Nuggets filet de poulet	Emincé de volaille à la crème		Salade thai Nems aux légumes et riz
	Blé aux petits légumes	Purée de légumes	Poêlée hivernale	Fromage  Mousse citron	Sauce dieppoise  Carottes et pommes vapeur
	Fromage Fromage blanc fruité	Cotentin ail fines herbes  Tarte au flan	Fromage  Fruit 	Idem menu standard	Portion Philadelphia nature Clémentine
Menu sans viande	Blé aux petits légumes + œufs dur	Samoussa frit	Beignet de crevettes	Idem menu standard	Idem menu standard
Semaine 07 15 au 19 février 2021	Haricots verts vinaigrette	MARDI GRAS Carpaccio concombre Tourte au riesling- Salade verte  Fromage Beignet de carnaval  du M O F SCHWALBACH	Crudités assorties	Potage Dubarry "maison"	Animation Bocuse d'OR France 2017
	Blanc de dinde Sauce chasseur*Emincé mat.		Boule d'agneau - Sauce champignons	Bœuf à la provençale	Salade piémontaise 
	Lentilles à la dijonnaise  Emmenthal		Jardinière de légumes	Purée nature	Meunière de colin / Sauce tartare Poêlée de légumes
	Purée pommes abricots 		Crème dessert chocolat  Fruit	Crèmeux de bourgogne Pomme 	LE DESSERT DE MATTHIEU OTTO et échange du BOCUSE D'OR avec les enfants.
Menu sans viande	Croq veggio tomate	Tarte au thon	Lasagne végétarienne	Parmentier de légumes	 Idem menu standard
Vacances scolaires Semaine 08 22 au 26 février 2021	Taboulé 	Chou fleur vinaigrette	 Salade de betteraves	Potage maison chou et carottes	Salade de crudités
	Paupiette de veau Sauce andalouse	Knack-moutarde condiment	Le menu alternatif végétarien de la semaine	Goulasche de bœuf à la hongroise*Emincé Mat.	Filet de poisson Sauce à l'oseille
	Haricots verts	Purée de pommes de terres	Tartiflette végé	Ebly + légumes	Riz créole
	Produit lacté Fruit de saison	Mini babybel  Salade de fruits du verger	Crème brûlée Fruit	Petit suisse Banane 	Fromage portion Glace de la ferme 
Menu sans viande	Pané fromager	Merguez végétale	Idem menu standard	Steack de soja	Idem menu standard
BON APPETIT...	Nos producteurs locaux: Boulangerie SCHWALBACH ROHRBACH-LES-BITCHE (Meilleur ouvrier de France)-Végétal Respect STURZELBRONN (Fruits et légumes bio) -SAPAM STRASBOURG (85 producteurs fruits et légumes)-Ferme d'OMERSVILLER (Viandes bovines et porc)- Ferme du Kleinwald OLSBERG (Lait et glace)-Ferme BOTZUNG PETIT-REDERCHING (Viandes limousine) - Ferme des prés du KAPPELENHOF (Fromage) - Moulin ARNET d'ESCHVILLER (Farine)-Pâtes Grand'mère de MARLENHEIM			Menus vérifier par notre diététicien selon les recommandations du GEMRCN Menus susceptible de variations en fonction des approvisionnements.	