

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

 <b>Semaine 05</b> <b>1 au 5</b> <b>février 2021</b>	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	FR 57 089 067 <b>Vendredi</b>
Menu sans viande	Céleri remoulade Le menu alternatif végétarien de la semaine <b>Crousti fromage</b> Purée 3 légumes Fromage frais vanille Compote	<b>La Chandeleur</b> Concombre à la crème Pâtes à la Bolognaise Gruyère râpée Crêpes au sucre	Betteraves -Maïs Porc à la dijonnaise Chou vert - Pommes vapeur Fromage Banane	Potage Crécy Steak haché de Boeuf Gratin dauphinois Yaourt aromatisé Clémentine	Salade trio de lentilles moutarde à l'ancienne Dos de colin Sauce citron Epinards et pâtes Brie Yaourt à boire
<b>Semaine 06</b> <b>8 au 12</b> <b>février 2021</b>	Idem menu standard Salade Waldorf Sauté de bœuf de la ferme Sauce à l'ancienne * Emincé mat. Blé aux petits légumes Fromage Fromage blanc fruité	Idem menu standard Bolognaise de légumes Potage maison Nuggets filet de poulet Purée de légumes Cotentin ail fines herbes Tarte au flan	Boulette de blé façon thai Carottes râpées Emincé de volaille à la crème Poêlée hivernale Fromage Fruit	Falafel frit <b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Le menu alternatif végétarien de la semaine Salade thai Nems aux légumes et riz Fromage Mousse citron	Idem menu standard Charcuterie Blanquette de la mer Sauce dieppoise Sauce dieppoise Carottes et pommes vapeur Portion Philadelphia nature Clémentine
Menu sans viande	Blé aux petits légumes + œufs dur Haricots verts vinaigrette Blanc de dinde Sauce chasseur*Emincé mat. Lentilles à la dijonnaise Emmenthal Purée pommes abricots	Samoussa frit <b>MARDI GRAS</b> Carpaccio concombre Tourte au riesling- Salade verte Fromage Beignet de carnaval du M O F SCHWALBACH	Beignet de crevettes Crudités assorties Boule d'agneau - Sauce champignons Jardinière de légumes Crème dessert chocolat Fruit	Idem menu standard Potage Dubarry "maison" Bœuf à la provençale Purée nature Crèmeux de bourgogne Pomme	Idem menu standard Animation Bocuse d'OR France 2017 Salade piémontaise Meunière de colin / Sauce tartare Poêlée de légumes <b>LE DESSERT DE MATTHIEU OTTO</b> et échange du BOCUSE D'OR avec les enfants.
<b>Vacances scolaires</b> <b>Semaine 08</b> <b>22 au 26</b> <b>février 2021</b>	Menu sans viande Croq veggio tomate Taboulé Paupiette de veau Sauce andalouse Haricots verts Produit lacté Fruit de saison	Tarte au thon Chou fleur vinaigrette Knack-moutarde condiment Purée de pommes de terres Mini babybel Salade de fruits du verger	Lasagne végétarienne Salade de betteraves Le menu alternatif végétarien de la semaine Tartiflette végé Crème brûlée Fruit	Parmentier de légumes Potage maison chou et carottes Goulasche de bœuf à la hongroise*Emincé Mat. Ebly + légumes Petit suisse Banane	Idem menu standard Salade de crudités Filet de poisson Sauce à l'oseille Riz créole Fromage portion Glace de la ferme
Menu sans viande	Pané fromager	Merguez végétale	Idem menu standard	Steak de soja	Idem menu standard
<b>BON APPETIT...</b>	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.	