

8. Menus CLEA STIRING - Période Mars 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 CE Vendredi
Semaine 9 1er au 5 mars	Concombre à la crème  Colin Sauce escabèche Purée d'épinards Brie Compote	Céleri rémoulade Boeuf Sauce à l'italienne Pâtes au beurre Fromage  Banane	Salade de lentilles  Carré de porc *Emincé porc mat. Sauce charcutière Légumes Fromage blanc sucré Fruit	Légumes couscous Couscous au poulet *Emincé poulet mat. Semoule couscous Vache qui rit Salade de fruits 	Crème de carottes Le menu alternatif végétarien de la semaine "Omelette" Farandole de légumes Petit suisse Beignet 	
	Menu sans viande	Idem menu standard	Oeuf dur sauce italienne	Boulettes vegetale	Saucisse goût merguez	Idem menu standard
Semaine 10 08 au 12 mars	ENTREE DU CHEF  PLAT DU CHEF Pomme de terre wedge FROMAGE DU CHEF Pâtisserie du chef	Salade de crudités Le menu alternatif végétarien de la semaine "Quenelle de semoule" Sauce crème  Gratin dauphinois Mini babybel Fromage blanc sur lit de fruits	Salade riz Emincé de bœuf Sauce poivre Carottes - Petit pois Tomme blanche Carpaccio d'ananas 	Journée Alsacienne Choucroute garnie /kassler fumé /saucisse de strasbourg Pomme vapeur  Fromage frais sucre Campaane de france Salade de fruits	Terrine de campagne * Crudités(sans porc)  Filet de cabillaud sauce dieppoise Duo de pommes vapeur persillées et haricots verts Fromage ail et fines herbes Flan chocolat	
	Menu sans viande	Pané montagnard	Idem menu standard	Croqveggie	Choucroute au poisson	Idem menu standard 
Semaine 11 15 au 19 mars	Betteraves mimosa Le menu alternatif végétarien de la semaine "Bolognaise vegetarian" Coquillettes au beurre  Philadelphia Pomme	Concombre à la crème Escalope de dinde à la viennoise/citron Pommes de terres au four Rondelé bio  Compote de pommes fraises	Taboulé à la menthe Pâtes au saumon Sauce catalane Tomme de montagne Banane	Potage poireaux / pdt Œuf dur sauce à la tomate Riz aux petits légumes  Belle tomme de cadix Flan nappé caramel	Salade de quinoa Pané fromager Printanière de légumes Kiri Dessert chocolat	
	Menu sans viande 	Idem menu standard	Falafel	Idem menu standart	Galette végétale	Idem menu standard 
Semaine 12 22 au 26 mars	 Salade verte Haché de bœuf à l'italienne Riz pilaff Gruyère râpé Compote de pommes/bananes	Salade de perles marine à l'aneth Le menu alternatif végétarien de la semaine "Lasagne aux légumes" Fromage frais bio  Salade de fruits	Salade de crudités  Paupiette du pêcheur Sauce à l'oseille Haricots verts Fromage Chou à la crème	Menu des enfants du périscolaire de Achen Salade composée (salade verte, maïs, tomates)  Hamburger sauce champignons- Patates rôties Fromage de chèvre Glace en pot de la ferme	Potage de légumes Filet de hoki pané/citron Purée de carottes  Buche de pilat Yaourt à boire vanille	
	Menu sans viande	Haché de légumes à la bolognaise	Idem menu standard 	Idem menu standard	Beignet de légumes	Idem menu standard 
BON APPETIT...	Nos producteurs locaux: Boulangerie SCHWALBACH ROHRBACH-LES-BITCHE (Meilleur Ouvrier de France) Végétal Respekt STURZELBRONN (Fruits et légumes bio) SAPAM STRASBOURG (85 producteurs fruits et légumes d'Alsace) Ferme d'OMERSVILLER (Viandes bovines et porc)- Ferme du Kleinwald OLSBERG (Lait et glace) Ferme Bio BOTZUNG PETIT-REDERCHING (viandes bovines) - Ferme LISENBURG MONTBRONN (Viandes bovines) - 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 G.E.M.R.C.N. Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.		