



8. Menus CLEA STIRING - Période Juin 2021 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr

57 058 067

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
Semaine 22 31 mai au 4 juin 2021	Céleri remoulade Blanquette de poisson Sce bonne femme Purée crécy Fromage aux fines herbes Eclair au chocolat	Croq'salade Boule d'agneau sauce curry Crispy cube aux herbes Fromage de Léa Compote de fruits	Salade de pâtes et dès de fromage Merguez de la ferme LANG Gratin de légumes Camembert Abricot	Charcuterie *crudités (sans viande) Nugett's de poulet/ketchup Pâtes alsacienne Yaourt brassé bio Melon	MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE Chiffonade de salade + Dès de fromage Omelette Nature Gratin dauphinois Crème glacée vanille
	Menu sans viande	Idem au menu standard	Boulette végétale	Samoussa de légumes	Nugett's végétal/ketchup
Semaine 23 07 au 11 juin 2021	MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE Lasagne aux légumes Salade verte Chanteneige Danette caramel	Piemontaise Emincé de porc forestière Petit pois/carottes Fromage Nectarine	Salade de crudités Sauté de bœuf à l'italienne Purée du chef Tomme Fromage blanc+fruits rouges	Semoule Couscous au poulet Légumes couscous Yaourt à boire Pastèque	Carottes râpées Poisson meunière/citron Chou-Fleur et pommes de terre La douceur de la ferme de Léa Banane
	Menu sans viande	Idem au menu standard	Oeufs vinaigrette	Steack végétal	Galette de blé
Semaine 24 14 au 18 juin 2021	MENU FROID Tomate à croquer Rôti de dinde Salade de pomme de terre Fromage et Liégeois	Betteraves rouge Emincé de bœufs aux poivrons Printanière de légumes Carré de l'est Ananas	MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE Haricots vert vinaigrette Tomate farcies végétarienne Riz pilaff Yaourt mixés/Nectarine	Taboulé à l'oriental Dos de colin MSC Sce nantua Purée de légumes Vache qui rit Salade de fruits	Salade verte Pâtes à la bolognaise Gruyère râpé Glace bâtonnet chocolat
	Menu sans viande	Filet de poisson froid	Gratin de pâtes/légumes	Idem menu standard	Bolognaise végétarien
Semaine 25 21 au 25 juin 2021	Salade de riz niçoise Filet de dinde Batonnière de légumes Petit suisse Fruit	Oeufs vinaigrette Lasagne de boeuf gratinée Salade verte Pastèque	MENU FROID Tomate vinaigrette Rôti de porc Froid Salade de pdt Fromage frais Crème brûlée	MENU LIBANAIS Concombre au yaourt Filet de poisson sce sésame Riz blanc Fromage de chèvre/ Glace à la pistache	MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE Haricots verts vinaigrette Quenelle de semoule bio Purée de carottes Fromage fondu et dessert lacté (léa)
	Menu sans viande	Galette végétale	Lasagne au saumon	Oeufs vinaigrette	Idem menu standard
Semaine 26 du 28 juin au 2 juillet 2021	Le menu secours du Chef.	MENU FROID Salade coleslaw Piémontaise au poulet Fromage frais Dany chocolat	Pizza fromage Rôti de veau Sce crème Brisure de chou fleur Emmenthal Fruit	Melon/pastèque Escalope citronnée Gratin de pâtes Carré double crème Yaourt aromatisé	MENU VEGETARIEN DE LA SEMAINE FROID Salade bulgare Oeufs macédoine Fromage frais aux fruits Glace de la ferme
		Menu sans viande	Raviolis aux légumes	Salade de pdt au thon	Crousti fromage
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) - Ferme d'OMERSVILLER (Viandes bovines et porc)- Ferme du Kleinwald (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 suivant les préconisations du G.E.M.R.C.N. Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.	