

Validé le 01/12/2022 CL		Cuisine du Pays de Bitch		MENUS 4 Composants - JANVIER 2023						
Semaine 01 	Lundi	Salade de betteraves au maïs Filet de colin sauce citronnée Brocolis à la béchamel Yaourt nature sucré	Mardi	Goulash de bœuf Crispy cube aux herbes Fromage Clémentine	Mercredi	Salade de céleri rémoulade Rôti de porc sauce charcutière Blé aux petits légumes œuf au lait	Jeudi	Blanquette de dinde Purée de pomme de terre Fromage aux fines herbes Fruits au sirop	Vendredi	Carottes râpées aux dés d'emmental Omelette piperade sauce tomate Riz et épinards Galette de rois
	Menu végétarien	Gratin de brocolis et œuf dur	Grillardin végétarien italien	Soufflé BIO nature semoule et beurre	croc veggi au fromage	Idem menu standard				
Semaine 02	Lundi	Salade composée (verte, tomate cerise, maïs, dés de mimolette) Chou-fleur au curry et pois chiche Pomme de terre vapeur Compote de fruits	Mardi	Aiguillette de poulet sauce moutarde Pennes à l'huile d'olive Yaourt nature sucré Pomme	Mercredi	Galopin de veau sauce Mornay Chou vert braisé Tomme noire Clémentine	Jeudi	Émincé de porc à la tomate et basilic Petits pois carottes Carré de l'Est Crêpe au sucre	Vendredi	MENU ALASKA Soupe au poisson Filet de colin meunière citronné persillé Gratin dauphinois Fromage Esquimaux
	Menu végétarien	Idem menu standard	Aiguillette de blé panée	Palet de chèvre pané aux céréales	Emincé de pois et blé	Fingers aux trois graines				
Semaine 03	Lundi	Salade de pomme de terre Escalope de dinde à la crème Carottes à la crème Yaourt brassé fraise	Mardi	Boulette de soja tomate basilic Coquillettes au beurre Rouy Orange	Mercredi	Salade de maïs / thon ou maïs / mimosa Cassolette de fruits de mer Purée de potiron Chou parfum vanille	Jeudi	Émincé de bœuf à la tomate Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri rave, chou-fleur) Picodon Crème dessert chocolat	Vendredi	Choucroute garnie saucisse de Strasbourg (kassler pour les adultes) Pomme vapeur Brie Clémentine
	Menu végétarien	Escalope végétale soja et blé	Idem menu standard	Croc tofu fromage	Tomate farcie végétale	La petite veggio				
Semaine 04	Lundi	Concombres à la crème Saucisse bratwurst au jus Purée de crécy Pomme	Mardi	Steak haché végétarien Duo de haricots Yaourt arôme Salade de fruits	Mercredi	Pizza au fromage Escalope de dinde panée au citron Trio de légumes (brocolis, carottes, choux-fleurs) Gaufre	Jeudi	Chou blanc mimosa Blanquette de saumon sauce oseille Tagliatelles Yaourt aux fruits	Vendredi	Bœuf provençale Potatoes et légumes poêlés (haricots verts, carottes, brocolis, oignons, champignons) Fromage aux fines herbes Crème dessert vanille
	Menu végétarien	Galette de boulgour et lentilles corail à l'aneth	Idem menu standard	Boulettes végétales à la tomate	Gratin de pâtes et œuf dur	Pané de sarrasin, lentilles et poireaux				
Menus susceptible de modification en fonction des approvisionnements.	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux					
Pain du boulanger M O F "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

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 01

DU 02 AU 06 JANVIER 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Salade de betteraves au maïs</i>		<i>Salade de céleri rémoulade</i>		<i>Carottes râpées aux dés d'emmental</i>
PLAT PRINCIPAL	<i>Filet de colin sauce citronnée</i>	<i>Goulash de bœuf</i>	<i>Rôti de porc sauce charcutière</i>	<i>Blanquette de dinde</i>	<i>Omelette piperade sauce tomate</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Brocolis à la béchamel</i>	<i>Crispy cube aux herbes</i>	<i>Blé aux petits légumes</i>	<i>Purée de pomme de terre</i>	<i>Riz et épinards</i>
PRODUIT LAITIER		<i>Fromage</i>		<i>Fromage aux fines herbes</i>	
DESSERT	<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Clémentine</i>	<i>Œuf au lait</i>	<i>Fruit au sirop</i>	<i>Galette de rois</i>
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Gratin de brocolis et œuf dur</i>	<i>Grillardin végétarien italien</i>	<i>Soufflé BIO nature semoule et beurre</i>	<i>Croc veggie au fromage</i>	<i>Idem menu standard</i>

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 02

DU 09 AU 13 JANVIER 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Salade composée (verte, tomate cerise, maïs, dés de mimolette)</i>				<i>Soupe au poisson</i>
PLAT PRINCIPAL	<i>Chou-fleur au curry et pois chiche</i>	<i>Aiguillette de poulet sauce moutarde</i>	<i>Galopin de veau sauce Mornay</i>	<i>Émincé de porc à la tomate et basilic</i>	<i>Filet de colin meunière citronné persillé</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Pomme de terre vapeur</i>	<i>Pennes à l'huile d'olive</i>	<i>Chou vert braisé</i>	<i>Petits pois carottes</i>	<i>Gratin dauphinois</i>
PRODUIT LAITIER		<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Tomme noire</i>	<i>Carré de l'Est</i>	<i>Fromage</i>
DESSERT	<i>Compote de fruits</i>	<i>Pomme</i>	<i>Clémentine</i>	<i>Crêpe au sucre</i>	<i>Esquimaux</i>
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Idem menu standard</i>	<i>Aiguillette de blé panée</i>	<i>Palet de chèvre pané aux céréales</i>	<i>Emincé de pois et blé</i>	<i>Fingers aux trois graines</i>

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 03

DU 16 AU 20 JANVIER 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Salade de pomme
de terre

Salade maïs / thon
ou maïs / mimosa

PLAT PRINCIPAL

Escalope de dinde
à la crème

Boulette de soja
tomate basilic

Cassolette de fruits
de mer

Émincé de bœuf
à la tomate

Choucroute garnie
saucisse de Strasbourg
(kassler pour les
adultes)

ACCOMPAGNEMENT

Carottes à la crème

Coquillettes au
beurre

Purée de potiron

Julienne de
légumes
(carotte, courgette,
céleri rave, chou-fleur)

Pomme vapeur

PRODUIT LAITIER

Rouy

Picodon

Brie

DESSERT

Yaourt brassé fraise

Orange

Chou parfum
vanille

Crème dessert
chocolat

Clémentine

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Escalope végétale
soja et blé

Idem menu
standard

Croc tofu fromage

Tomate farcie
végétale

La petite veggie

MENUS 4 COMPOSANTS

SEMAINE 04

DU 23 AU 27 JANVIER 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

*Concombres à la
crème*

Pizza au fromage

*Chou blanc
mimosa*

PLAT PRINCIPAL

*Saucisse bratwurst
au jus*

*Steak haché
végétarien*

*Escalope de dinde
panée
au citron*

*Blanquette de
saumon
sauce oseille*

Bœuf provençale

ACCOMPAGNEMENT

Purée de crécy

Duo de haricots

*Trio de légumes
(brocolis, carottes,
choux-fleurs)*

Tagliatelles

*Potatoes et
légumes poêlés
(haricots verts, carottes,
brocolis, oignons,
champignons)*

PRODUIT LAITIER

Yaourt arôme

*Fromage aux fines
herbes*

DESSERT

Pomme

Salade de fruits

Gaufre

Yaourt aux fruits

*Crème dessert
vanille*

**REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)**

*Galette de
boulgour et lentilles
corail à l'aneth*

*Idem menu
standard*

*Boulettes végétales
à la tomate*

*Gratin de pâtes et
œuf dur*

*Pané de sarrasin,
lentilles et poireaux*

