

1. Menus 5 Composants avec 1 composante bio - Période Avril 2019 - Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr								
LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi			
Semaine 15 8 au 12 avril 2019	Salade de crudités 	Salade de pâtes Cesear *Salade de pâtes au surimi	Crudités	Sardine	Cervelas sauce tartare *Salade verte aux croûtons			
	Hachis parmentier maison	Escalope de dinde viennoise/citron	Paupiette de veau au jus	Saucisse de porc/sauce diable	Hoki à la provençale			
	Salade iceberg	Jardinière de légumes	Haricots verts	Lentilles	Riz et carottes 			
	Carre frais	Fromage 	Fromage de Léa 	Yaourt nature sucré	Tomme blanche			
	Liégeois	Salade de fruit exotique	Eclair	Orange 	Fraises			
Pains	Baguette	Baguette tradition	Baguette	Baguette céréale	Baguette			
Menu sans viande	Galette haricot azuki quinoa et légumes façon burger 	Boulette soja tomate au basilic	Escalope pané au blé	Crousti fromage emmental	Idem menu standard			
Goûter	poire et pain+confiture	Nectar bio multi fruit/malicette du boulanger 	Petit beurre et yaourt fruti max panaché	Fromage blanc aux fruits rouges et gaillardise chocolat	Pain+gouda et compote pomme banane			
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 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 conforme au G.E.M.R.C.N. et validé par notre Diététicien. Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.				

1. Menus 5 Composants avec 1 composante bio - Période Avril 2019 Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr



Semaine
16
15 au 18
avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
	15	16	17	18	
	Coleslaw vinaigrette	Salade jambalaya *Salade de riz	Chou fleur vinaigrette	Salade de bœuf *Salade verte au thon	
	Aiguillette de poulet sauce financière	Emincé de bœuf sauce tomate	Nuggets de colin meunière/ sauce tartare	Oeufs florentine	
	Coquillettes au beurre	Blé aux petits légumes	Gratin dauphinois	Epinards et purée	
	Vache qui rit	Camembert	Yaourt à boire	Fromage de la ferme	
	Crème dessert vanille	Fruit	Pomme	Poire	
Pains	Baguette	Baguette tradition	Baguette	Baguette céréale	
Menu sans viande	Coquille à la napolitaine +œuf dur	Boulette lentille verte	idem menu standard	idem menu standard	
Goûter	Jus de fruit bio et pain+brie	Pain viennois+chocolat et yaourt à boire framboise	Salade de fruit maison et petit moelleux pépité chocolat	Ananas frais et mousse au chocolat	

FR
57 089 067
CE

**VENDREDI-
SAINT**

**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 conforme au G.E.M.R.C.N.
et validé par notre Diététicien.
Menu susceptible de variations en fonction
des approvisionnements.