



7. Menus 5C - Période AVRIL 2021- Cuisine du Pays de Bitché- www.cuisinepdb.fr

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
Semaine 13 29 mars au 1er avril	Taboulé à l'orientale <i>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Œufs gratinés/Sauce mornay"</i> Epinards en branche et riz Six de savoie Produit laitier	Betteraves /mais Emincé de boeuf Sauce Aigre Douce Gratin dauphinois Fromage frais Fruit au sirop	Salade de blé Poisson Sauce aurore Duo de haricots Fromage fondu Banane	Salade printanière Aiguillette de volaille Sauce Chasseur Pâtes du lapin de Pâques La cloche de Pâques La Surprise chocolatée	VENDREDI SAINT FERIE
Menu sans viande	Idem menu standard	Boulette végétale	Idem menu standard	Emincé végétal blé et pois chiche	
Semaine 14 06 au 9 avril	LUNDI DE PÂQUES FERIE	Charcuterie *œufs vinaigrette sp et vege Steak haché /ketchup Pommes rôties Fromage portions Fruit de saison	Chiffonade de salade Boulette d'agneau Sauce Andalouse Ratatouille et eby Vache qui rit bio Brunoise de fruits	Salade de carottes au citronnée <i>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Bolognaise végétarien"</i> Pâtes alsacienne Tomme blanche Mousse chocolat noir	JOURNEE ESPAGNOLE Salade de tomate en quartier Paëlla Tomme des pyrénées Gâteau basque
Menu sans viande		Steack haché végétal	Palet vegetarian montagnard	Idem menu standard	Paëlla au poisson
Semaine 15 12 au 16 avril	Betteraves vinaigrettes Bœuf à la provençale Purée de carottes Yaourt nature sucré Fruit de saison	Salade de champignons aux fines herbes <i>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Nugget croustillant soja/blé"</i> Riz pilaff /ketchup Fromage Yaourt en vrac pommes/vanille de la ferme de Léa	Salade de riz fraîcheur Fricassé de porc à la moutarde Duo de haricots verts/pdt Tomme grise Ananas	Salade fantaisie (Salade verte, dès de tomate et maïs) Pâtes aux œufs à l'italienne Gruyère râpée Glace	Salade de taboulé à la menthe Filet de colin meunière MSC Sauce tartare Julienne de légumes Brideligt goût emmenthal Salade de fruits du verger
Menu sans viande	Pané gourmand blé tomate mozzarella	Idem menu standard	Egréné végétal soja	Haché de légumes à l'italienne	Idem menu standard
Semaine 16 19 au 23 avril	Salade de lentilles Emincé de porc Sauce Crème Gratin de chou fleur brocoli Petit louis Fruit	Concombre à la crème <i>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Tortilla"</i> Pommes Purée Croc'lait Yaourt sucré en vrac de la ferme	Salade niçoise Saute de bœuf Sauce au papikra Carottes vichy Fourme d'ambert Chou vanille	Salade de crudités Duo de dès de saumon et colin Sauce à l'oseille Riz safrané Tomme blanche Banane	LE MENU DES ENFANTS DU PERI DE HAMBACH Salade de tomate en quartier Lasagne bolognaise Fromage Alstesse Glace de la ferme Cornet 1 boule 
Menu sans viande	Gratin de chou fleur au gruyère et œuf dur	Idem menu standard	Pané sarrasin	Idem menu standard	Lasagne aux légumes
Semaine 17 26 au 30 avril Vacances scolaires de printemps	Salade Coleslaw Escalope de dinde /citron Petit pois /carottes Fromage Fruit	Salade de concombres <i>Le menu alternatif végétarien de la semaine "Crousti fromage"</i> Purée de légumes Yaourt Compote de fruits	Salade de poivrons rouge et maïs Filet de Poisson Sauce américaine Pâtes Fromage Yaourt du jour	JOURNEE A THEME JOURNEE Chili corn carné Fromage Cookie	Le menu du chef
Menu sans viande	Pané de blé fromage/épinards	Idem menu standard	Idem menu standard	Galette végétale texas	
BON APPETIT...	Menus établis suivant les préconisations du G.E.M.R.C.N. Menu susceptible de variations en fonction des approvisionnements.				