



VILLE de SAVERNE

Menus des cantines

Du 8 janvier au 2 février 2018

Écoles maternelle et primaire et Collège des Sources

Le menu quotidien se compose d'une entrée, un plat, un produit laitier et un dessert.

Lundi 15 janvier	Pizza margarita / salade verte Escalope de dinde à la crème & Haricots verts Produit laitier Fruits	Lundi 22 janvier	Salade piémontaise / taboulé / salade verte Poisson pané sauce cocktail & Brocolis Gorgonzola Île flottante
Mardi 16 janvier	Jambon / salade de carottes râpées BIO Filet de merlu sauce Aurore Ebly / courgettes Produit laitier Pâtisserie	Mardi 23 janvier	Surimi garni / concombre vinaigrette Rôti de veau à la crème - Pâtes au beurre / salade verte Saint-Nectaire Cocktail de fruits
Jeudi 18 janvier	Salade grecque / céleri rémoulade BIO Sauté de bœuf aux olives / gnocchis poêlés Bûche du Pilat Flan	Jeudi 25 janvier	Avocat vinaigrette / salade de tomates au basilic Couscous / légumes frais - Boulettes de bœuf / merguez Comté Fruit
Vendredi 19 janvier	Brocolis vinaigrette Tartiflette / salade verte Chèvre Fruits	Vendredi 26 janvier	Potage de légumes / salade mexicaine / salade verte Émince de volaille au curry / frites Reblochon Petit filou

Lundi 29 janvier	Salade de lentilles / tomate mozzarella Tortellini à la crème / Salade verte Parmesan Compote		
Mardi 30 janvier	Céleri BIO rémoulade / poireau vinaigrette Steack haché boucher / purée de pomme de terre - Chou rouge braisé Camembert Fruits frais		
Jeudi 1^{er} février	Tomate au thon / salade d'endives aux noix Paella du chef - Poulet Chèvre Ananas au sirop		
Vendredi 2 février	Salade maïs - soja / jambon cornichon Blanquette de saumon / pâtes Saint-Paulin Crêpe		

Autres écoles maternelles et élémentaires

Menus 5 Composants avec 1 composante bio - Période Janvier 2017 - Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr



CRYSTAL RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
Semaine 2 8 au 12 janvier	Crème de potiron ou crudités	Salade de riz Cantonnaise	Tagliatelles	Comcombre ciboulette	Carottes râpées vinaigrette	
	Nugetts de volaille/ketchup	Saucisse de Strasbourg	façon carbonara	Filet de colin meunière-citron	Emincé de poulet	
	Pâtes au beurre	Gratin de chou fleur	Salade verte	Haricots verts persillés	Pomme rôties	
	Fromage à la coupe	Petit suisse aromatisé	Edam	St Môret	Fromage à la coupe	
	Clémentine	Galettes des rois	Pêche au sirop	Pâtisserie du chef	Banane	
Pains	Baguette	Baguette tradition	Baguette	Baguette céréale	Campagne tranché	
Menu sans viande	Nugetts végétal	Gratin de chou fleur et purée	Tagliatelle à la napolitaine	Idem menu standart	Quenelles nature en sauce	
Goûter	Quatre quart et jus de fruits	Pain/pâte à tartiner et pomme	Céréales et poire	Pain/cantal et clementine	Pain au lait et compote de fruits	
Semaine 3 15 au 19 janvier	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Pizza au fromage	Batavia au dès de Mimolette	Betteraves mimosa	
	Saucisse blanche "local" Sce moutarde	Poitrine de veau	Emincé de bœuf bourguignon	Omelette sur lit de ratatouille	Filet de cabillaud sce dieppoise	
	Purée crécy	Poëllé campagnarde	Potée de légumes	Penne tomate	Carottes à la crème	
	Fromage à la coupe	St Bricet	St Paulin	Petit suisses aromatisés	Camembert bio	
	Yaourt aux fruits	Madeleine	Fruit de saison	Biscuits	Fruit de saison	
Pains	Baguette tradition	Baguette céréale	Baguette	Baguette	Kamut	
Menu sans viande	Steak de soja	Galette végétale	Spaetzel aux champignons	Idem menu standart	Idem menu standart	
Goûter	Pain /chocolat et orange	Yaourt nature/pomme	Pain/tome noire et jus de fruits	Brioche aux pépites de chocolat et poire	Pain/confiture et banane	
Semaine 4 22 au 26 janvier	Jambon de dinde	Salade coleslaw	Salade de haricots vert bio	Journée SAVOIE		Potage de poireaux ou crudités
	Quiche aux légumes	Cuisse de Poulet rôti	Lasagne bolognaise bio	Pâté de campagne	Filet de Poisson sce Nantua	
	Salade verte	Pâtes au beurre	Salade verte bio	Tartiflette	Riz safrané	
	Fromage à la coupe	Camembert bio	Yaourt nature sucré	Salade Mâche	Fromage blanc	
	Petit nova aux fruits	Liégeois chocolat	Biscuits	Beignet nature	Compote de fruits	
Pains	Baguette	Baguette tradition	Baguette	Baguette céréale	Campagne tranché	
Menu sans viande	Idem au menu standart	Crêpes au fromage	Lasagne au saumon	Tartiflette fromage uniquement	Idem menu standart	
Goûter	Crème dessert et orange	Pain /brie et pomme	Pompon au chocolat et jus de fruits	Pain/pâte à tartiner et compote	Gaufre et banane	
Semaine 5 29 janvier au 2 février	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Menu établi par les enfants du périscolaire de Bitche		Charcuterie Alsacienne	Potage de légumes ou crudités
	Nugetts a l'emmental	Fricasée de volaille	Salade de celeri	Medaillon de merlu sauce dieppoise	Rôti de porc au jus	
	Coquillettes	Poëllé campagnarde	Hachis parmentier	Riz créole	Julienne de légumes	
	Carré de l'est	Fromage à la coupe	Fromage	Délice à l'emmental	Fromage à la coupe	
	Brownie	Clémentine	Tarte à la Myrtille	Orange	Gâteau anniversaire du mois	
Pains	Baguette	Baguette céréale	Baguette	Baguette tradition	Kamut	
Menu sans viande	Idem au menu standart	Boulette de soja	Nugetts végétal	Idem menu standart	Pavé fromager	
Goûter	Pain/confiture et pomme	Pain au lait /miel et compote	Crêpes et jus de fruits	Gâteau marbré et jus de fruits	Pain /chocolat et orange	
Menus susceptibles de variations suivant les approvisionnements.					Le pain est livré par la boulangerie SCHWALBACH de Rohrbach-les-Bitche Meilleur Ouvrier de France	
					Le chef et toute l'équipe de la cuisine du pays de bitche vous souhaitent un bon appétit.....	