



M E N U

Du lundi 9 au vendredi 13 avril 2018

		DÉJEUNER
<i>LUNDI</i> <i>9 avril</i>	Entrée	Surimi garni / pousse de bambou
	Plat	Haut de cuisse de poulet rôti Frites / salade verte
	Produit Laitier	Produit laitier
	Dessert	Fruit
<i>MARDI</i> <i>10 avril</i>	Entrée	Entrée chaude / salade verte
	Plat	Poisson pané sauce rémoulade Haricots verts
	Produit Laitier	Produit laitier
	Dessert	Pêche au sirop
<i>JEUDI</i> <i>12 avril</i>	Entrée	Œuf vinaigrette / Cocktail de crevettes
	Plat	Couscous aux légumes Boulettes / merguez / poulet
	Produit Laitier	Produit laitier
	Dessert	Gâteau
<i>VENDREDI</i> <i>13 avril</i>	Entrée	Brocolis vinaigrette / macédoine mayonnaise
	Plat	Bouchée à la Reine Riz au safran
	Produit Laitier	Produit laitier
	Dessert	Fruit

L'adjoint- Gestionnaire,
 Agent-comptable

S. HURIER

Le Chef d'Etablissement,

A. HEILI



M E N U

Du lundi 16 au vendredi 20 avril 2018

		DÉJEUNER
<i>LUNDI</i> <i>16 avril</i>	Entrée	Coleslaw / poireau vinaigrette
	Plat	Penne à la carbonara Salade verte
	Produit Laitier	Produit laitier
	Dessert	Fruit
<i>MARDI</i> <i>17 avril</i>	Entrée	Taboulé / jambon cornichons
	Plat	Escalope viennoise Poêlée de courgettes au citron
	Produit Laitier	Produit laitier
	Dessert	Glace
<i>JEUDI</i> <i>19 avril</i>	Entrée	Salade de pommes de terre / Salade de pâtes
	Plat	Steack végétarien sauce tomate
	Produit Laitier	Carottes BIO Produit laitier
	Dessert	Ile flottante
<i>VENDREDI</i> <i>20 avril</i>	Entrée	Entrée au choix
	Plat	Hachis parmentier Salade verte
	Produit Laitier	Produit laitier
	Dessert	Dessert au choix

L'adjoint- Gestionnaire,
 Agent-comptable

S. HURIER

Le Chef d'Etablissement,

A. HEILI

1. Menus 5 Composants avec 1 composante bio - Période Mai 2018- Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr					
CRYSTAL RESTAURATION	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
Vacances scolaires Semaine 18 30 avril au 4 mai	Tzatziki de concombre*	01-mai	Radis beurre*	Pizza	Salade Rémi *
	Rôti de dinde forestière		Pâtes à la Carbonara	Blanquette de volaille à l'ancienne	Filet de poisson Sauce basquaise
	Pommes rôties		Gruyère râpée	Printanière de légumes	Epinards béchamel
	Fromage		Fraises au sucre	Fromage* yaourt	Fromage à la coupe
Pains	Baguette	Baguette	Baguette céréale	Baguette	Baguette
Menu sans viande	Steak de blé oignons		Escalope panée au blé	Riz à la napolitaine	Idem menu standard
Goûter	Pain + confiture et compote de fruits		Pain + Pâtes à tartiner et fruit de saison	Pain/miel et dessert lacté	Pain au lait et jus de fruits
Semaine 19 7 au 11 mai	Salade de tomate*	08-mai	Salade du chef*	Jeudi de l'Ascension	Salade du soleil
	Lasagne bolognaise		Poisson meunière/citron		Potatoes burger
	Salade verte		Purée mousseline		Pommes rôsti
	Gruyère râpé		Fromage		Tome blanche*
Compote de fruit	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat		
Pains	Baguette	Baguette	Baguette	Baguette	Baguette
Menu sans viande	Penne à la provençale		Pané de blé fromage épinard		Boulette de soja
Goûter	Pain /chocolat et dessert lacté		Pain/ tome noire et jus de fruits		Pain/confiture et fruit de saison
MENU BON POUR LA PLANETE					
Semaine 20 14 au 18 mai	Salade mêlée	Carottes vinaigrette	Salade piémontaise	Salade de Printemps	Salade de pâtes
	Aiguillette de Poulet Sauce crème	Galette haricot azuki quinoa et légumes façon burger	Sauté de bœuf Sauce provençale	Nuggets à l'emmenthal	Dos de colin Sauce Aurore
	Spaetzle d'Alsace	Purée de légumes vert	Potée de légumes printanière	Riz à la napolitaine	Petit pois/carottes
	Crème dessert vanille	Fromage* Petit Suisse	Camembert*	Fromage*	Fromage à la coupe*
Fruit de saison*		Produits lacté	Fraise au sucre	Petit sucré nature	
Pains	Baguette	Baguette tradition	Baguette	Baguette céréale	Baguette
Menu sans viande	Spaetzle aux champignons	Idem menu standard	Baguette	Idem menu standard	Idem menu standard
Goûter	Pain/pâte à tartiner et fruit	Pain /barre chocolat et pomme	Biscuit et jus de fruits	Pain/confiture et fruit	Baguette viennoise chocolat et jus de fruits
Semaine 21 21 au 25 mai	Lundi de Pentecôte	Œufs dur vinaigrette*	Taboulé nature	Melon	Pizza au fromage
		Steak haché Sauce diable	Escalope panée à l'italienne	Pâtes à la bolognaise	"Plat froid"
		Pommes rôti aux herbes	Poêlée de légumes	Gruyère râpées	Salade de riz au thon
		Carré Président calcium	Fromage à la coupe*	Salade verte	Petit filous aux fruits*
Fruit de saison	Flan chocolat	Velouté de fruits mixés	Fruit de saison		
Pains	Baguette céréale	Baguette	Baguette tradition	Baguette	Baguette
Menu sans viande	Steak blé oignons	Escalope pané au blé	Pâtes à la napolitaine	Idem menu standard	Idem menu standard
Goûter	Pain au lait /miel et compote	Crêpes et jus d'orange	Gâteau marbré et jus de fruits	Biscuit et produit laitier	Biscuit et produit laitier
LES 4 SAVEURS	ACIDE	SUCRE	BIO	AMER	SALE
Semaine 22 28 mai au 1er juin	Salade de tomate	Taboulé aux raisins*	Salade de concombre à la menthe*	Salade frisée aux croûtons*	Salade de chou blanc
	Filet de poisson au safran	Emincé de volaille Sauce aigre douce	Saute de porc au jus	Carbonnade de bœuf	Petit salé
	Semoule couscous	Haricots verts	Petit pois	Pommes rissolée	aux lentilles et petit légumes
	Camembert bio*	Carré bio	Fromage	Babybel*	Tome blanche *
Tarte à la rhubarbe	Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits	Gélifié nappé caramel	
Pains	Baguette	Baguette céréale	Baguette	Baguette tradition	Baguette
Menu sans viande	Idem menu standard	Steak blé oignons	Nugget végétal	Boulette de soja tomate basilic	Filet de poisson
Goûter	Pain/confiture et pomme golden	Pain au lait /miel et compote	Crêpes et jus d'orange	Biscuit et jus de fruits	Biscuit et produit laitier
Menus validés par notre service diététique et susceptibles de variations suivant les approvisionnements.			Le sauté de bœuf est fourni par "les agriculteurs du pays de bitche"	Le pain est livré par la boulangerie SCHWALBACH de Rohrbach-Lès-Bitche Meilleur Ouvrier de France	Le chef et toute l'équipe de la cuisine du pays de bitche vous souhaitent un bon appétit.....