

Validé le 11/01/2024 CL

Cuisine du  
Pays de Bitche  
FR 57089067 CE

## MENUS 4 Composants - FEVRIER 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 06</b>					<b>Nouvel an chinois</b>
	<b>Jambon grillé</b> Sauce aigre-douce	<b>Emincé de bœuf</b> Sauce fondue de tomate	<b>Salade de mâche</b>	<b>Potage de légumes ou crudités</b>	<b>Salade chinoise</b>
	<b>Purée de légumes</b>	<b>Poêlée hivernale</b>	<b>Fleuron à la reine</b>	<b>Aiguillette de volaille</b> Sauce giroles	<b>Nems aux légumes</b>
	<b>Fromage emballé</b>	<b>Petit suisse BIO</b>	<b>Riz</b>	<b>Trio de légumes</b>	<b>Nouilles sautées à la chinoise</b>
	<b>Compote de pomme</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Secret de mousse caramel beurre salé</b>	<b>Fromage frais sur lit de fruits</b>	<b>Vache qui rit</b>
<b>Menu végétarien</b>	<b>Grillardin végétal à l'italienne</b>	<b>Galette de soja tomate basilic</b>	<b>Fleuron à la reine - Quenelles champignons</b>	<b>Aiguillette de blé</b>	<b>Idem menu standard</b>
<b>Semaine 07</b>		<b>Mardi MARDI GRAS</b>		<b>Jeudi Journée Alsacienne</b>	
	<b>Salade de taboulé à la menthe</b>	<b>Carottes râpées aux raisins</b>	<b>Pizza au fromage</b>	<b>Choucroute</b>	<b>Filet de lieu pané</b> Sauce fish
	<b>Steak haché de bœuf</b> Sauce ketchup	<b>Crousti fromage</b>	<b>Filet mignon de porc</b> Sauce crème / moutarde	<b>Pommes vapeur</b>	<b>Duo chou-fleur / brocolis</b>
	<b>Bâtonnets de carottes / Pommes cubes persillées</b>	<b>Gratin dauphinois</b>	<b>Duo de haricots</b>	<b>Knack / moutarde (+ kassler pour les adultes)</b>	<b>Fromage à la coupe</b>
	<b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Beignet de carnaval</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Banane</b>
				<b>Glace ou autre dessert</b>	
<b>Menu végétarien</b>	<b>Steak haché végétal</b>	<b>Idem menu standard</b>	<b>Kefta coriandre menthe</b>	<b>Saucisse végétarienne</b>	<b>Gratin chou-fleur / brocolis et œuf dur</b>
<b>Semaine 08</b>					
	<b>Lentilles vinaigrette</b>			<b>Potage Dubarry</b>	<b>Salade de maïs mimosa</b>
	<b>Œuf dur</b> Sauce mornay	<b>Pâtes</b>	<b>Menu du</b>	<b>Ravioles de la ferme</b>	<b>Polpette de veau</b> Sauce brune
	<b>Epinards / pommes vapeur</b>	<b>à la bolognaise</b>	<b>Chef</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Poêlée de légumes</b>
	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Gruyère râpé</b>	<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage blanc sur coulis de fruit rouge</b>	<b>Glace</b>
		<b>Pomme</b>	<b>Compote de fruits</b>	<b>Ravioles végétarienne de la ferme</b>	
<b>Menu végétarien</b>	<b>Idem menu standard</b>	<b>Pâtes bolognaise végétarienne</b>	<b>Menu du chef</b>		<b>Falafel pois chiches</b>
<b>Semaine 09</b>					
	<b>Crêpe au fromage</b>		<b>Choux blanc mimosa</b>		<b>Salade de céleri / betteraves</b>
<b>VACANCES</b>	<b>Cordon bleu de dinde / citron</b>	<b>Lasagnes</b>	<b>Poêlée de poisson</b>	<b>Quiche lorraine maison</b>	<b>Paleron de bœuf</b>
	<b>Brisure de chou-fleur</b>	<b>à la bolognaise</b>	<b>Riz / carottes</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Légumes pot-au-feu</b>
	<b>Fruit au sirop</b>	<b>Gruyère râpé</b>	<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Petit suisse fruité</b>	<b>Glace</b>
		<b>Mandarine</b>		<b>Ananas</b>	
<b>Menu végétarien</b>	<b>Veggi façon cordon bleu</b>	<b>Lasagne végétarienne</b>	<b>Tomate farcie végétarienne</b>	<b>Quiche aux légumes maison</b>	<b>Galette végétale falafel</b>
<b>Menus susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.</b>	<b>Produit Agriculture bio</b>	<b>Produit IGP</b>	<b>Produit AOP</b>	<b>Fruit et légumes d'Alsace</b>	<b>Produits locaux</b>
<b>Pain du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20)</b>	<b>Produit Label Rouge</b>	<b>Haute Valeur Environnementale</b>	<b>Entrepreneurs Engagés</b>	<b>Produit qualité Moselle</b>	<b>Pêche durable</b>

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne [www.cuisinepdb.fr](http://www.cuisinepdb.fr)