

# Menus périscolaires - Ville de Bitche

## Mars avril 2024

							VACANCES SCOLAIRES		
JOUR SEMAINE	Semaine 11 11 au 15 mars 2024	Semaine 12 18 au 22 mars 2024	Semaine 13 25 au 29 mars 2024	Semaine 14 1 au 5 avril 2024	Semaine 15 8 au 12 avril 2024	Semaine 16 15 au 19 avril 2024	Semaine 17 22 au 26 avril 2024	Semaine 18 29/04 au 3 mai 2024	
<b>LUNDI</b>	Potage de légumes		REPAS VEGETARIEN Salade de carottes râpées local		REPAS VEGETARIEN Salade de pommes de terre		Salade coleslaw locale	Salade de chou blanc BIO	
	Filet de poisson pané, citron	Rôti de bœuf VBF sauce brune	Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons		Croustillant au fromage	Saucisse paysanne VPF	Gratin de pâtes aux légumes printaniers	Filet de colin MSC gratiné	
	Blé et ratatouille	Pommes de terre sautées et brunoise de légumes			Haricots verts à la tomate	Pommes de terre sautées et chou confit	et jambon VPF	Petits pois carottes	
	Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Donut
	Nuggets crispid'or (emmental)	Beignet de chou-fleur					Saucisse de volaille Merguez végétarienne	Gratin à la volaille Gratin de pâtes aux légumes printaniers à l'emmental	Nuggets de blé, citron
<b>MARDI</b>	Salade chou blanc BIO	Velouté de potiron	Salade de céleri local	REPAS VEGETARIEN	Laitue iceberg à la vinaigrette			Salade de concombres	
	Emincé de bœuf VBF stroganof Riz et carottes BIO persillées	Pâtes BIO façon carbonara VPF	Filet de poisson MSC meunière, sauce rémoulade Cœur de blé et brocolis aux amandes Petit suisse sucré BIO	Dhal de pois chiches et carottes au curry Riz Emmental BIO	Hachis parmentier à la purée de patates douces		Lasagnes de bœuf à la bolognaise	Bœuf VBF bourguignon Chou-fleur persillé Chanteneige BIO	Steak haché à la sauce tomate Pommes de terre rissolées
	Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits		Pomme	Crème dessert saveur chocolat BIO		Crêpe sucrée	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO
	Quenelles natures sauce stroganof	Pâtes carbonara à la volaille Pâtes carbonara végétariennes	Beignets de légumes, sauce rémoulade		Parmentier végétarien à la patate douce, carottes et lentilles		Lasagnes aux légumes du soleil	Crêpe au fromage	Emincé végétal aux carottes
<b>MERCREDI</b>		REPAS BELGE Salade d'endives aux dés de fromage				REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO	Salade de carottes BIO		
	Sauté de porc VPF à la crème et champignons	Waterzoi de poulet Pommes de terre et légumes (navets, carottes, poireaux)	Bœuf VBF sauce à l'échalote	Mijotée de veau sauce chasseur	Haché de saumon au bouillon	Boulettes de soja aux épices	Filet de lieu MSC sauce basquaise		
	Boullgour et chou-fleur		Potatoes et haricots beurre persillés Fraidou	Petits pois BIO Petit cotentin	Riz crémeux aux petits légumes Saint Nectaire AOP à la coupe	Semoule et légumes de tajine	Riz et haricots verts		
	Fruit de saison BIO		Banane BIO	Tarte aux pommes streusel locale	Fromage blanc au coulis de fruits	Fromage blanc à la pulpe de fruits	Flan vanille nappé caramel		
	Sauté de volaille à la crème et champignons Tortellinis aux légumes à la crème et champignons	Boulettes de soja au bouillon	Emincé végétal sauce à l'échalote	Galette végétale au blé	Risotto aux fèves et petits légumes		Palets de légumes sauce basquaise		
 <b>JEUDI</b>	MENU DES ENFANTS Salade de carottes BIO	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes	PÂQUES			Salade de radis		REPAS VEGETARIEN Duo de choux local	
	Pâtes à la bolognaise	Galette végétale aux céréales BIO	Paupiette de volaille printanière	Kassler fumé VPF	Emincé de poulet façon kébab, sauce blanche	Bœuf VBF à l'estragon	Pilons de poulet jus au romarin	Quiche aux légumes	
		Petits pois à la crème	Flageolets à la crème et carottes Ortolan à la coupe BIO	Lentilles aux carottes Gouda BIO	Potatoes et ratatouille	Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) BIO	Cœur de blé et poêlée de courgettes Ortolan BIO	Tomme BIO	
	Moelleux au chocolat	Fromage blanc (local) aux pépites de chocolat	Entremet de Pâques	Flan vanille nappé caramel	Fromage à tartiner nature	Yaourt aromatisé	Fruit de saison local		
	Pâtes à la bolognaise aux lentilles et petits légumes		Quenelles natures printanière	Sauté de volaille au jus Palets de légumes	Poire			Raviolis aux légumes	
<b> VENDREDI</b>	REPAS VEGETARIEN Taboulé				Salade de chou blanc local		REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO aux dés de fromage		
	Œufs brouillés au fromage	Filet de poisson MSC sauce Dugléré (tomate, échalote, persil)		Rôti de porc VPF jus au curcuma	Filet de poisson MSC gratiné	Blé et carottes au miel	Filet de colin MSC sauce citronnée	Omelette à la tomate	Escalope de volaille jus au safran
	Haricots verts BIO à la tomate	Purée pommes de terre, céleri BIO Fourme d'Ambert AOP à la coupe		Purée pommes de terre, céleri BIO	Pâtes à la tomate et julienne de légumes	Fromage blanc sucré	Cantal AOP	Pommes de terre sautées et julienne de légumes Petit suisse aromatisé	Boullgour et céleri braisé Coulommiers à la coupe
	Banane	Salade de fruits frais			Fruit de saison BIO	Tarte au fromage blanc local	Fruit de saison		Fruit de saison BIO
		Parmentier végétarien au céleri et lentilles			Œufs brouillés au fromage	Rôti de volaille au curcuma Mijoté de lentilles au curcuma		Quiche aux poireaux	Boulettes de lentilles jaunes en sauce



Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.  
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN

\* Alternative sans porc et végétarienne  
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local  
Les plats sont des plats complets

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

