



Menus GROS-REDERCHING - NOVEMBRE 2017- Cuisine du Pays de Bitche - www.cuisinepdb.fr

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
	30 Octobre Pizza au fromage Emincé de porc à la provençale Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	31 Octobre Salade composée Filet de poisson sauce crème Purée Fromage blanc	1er Novembre Jour Férié	2 Salade de riz Escalope de dinde/ Citron Haricots verts Rondelé Nature à la fleur de sel de Camarque Orange	3 Velouté de légumes ou Salade Caesar Paupiette de veau / Sauce forestière Spaetzle Yaourt aux fruits Biscuit
	Omelette	idem menu standard		Boulettes de Soja a la tomate et basilic	Pané de blé fromage épinard
	6 Pomelos Chou farci Sauce lyonnaise Poêlée bretonne Carré président Compote de fruits	7 Radis beurre Sauté de veau marengo Riz Brie Perle de lait vanille		9 Crème de brocolis ou crudités Emincé de blanquette de dinde Coquillettes au beurre Yaourt sucré saveur vanille Raisin	 10 Concombres vinaigrette Saucisse blanche Sauce moutarde Pommes de terre sablées Le petit moulé Ile gourmande
Menu sans viande	Nuggets végétal	Galette de quinoa à la provençale		Crêpes aux champignons	Rondelé Noix de dordogne
	13 Salade coleslaw Meunière de poisson blanc Purée 4 légumes Gouda bio Fruit de saison	14 Salade verte et endives Timbale à la reine (quenelles+dès de dinde sauce Riz Pilaf Vache qui rit Flan patissier		16 Potage de légumes ou céleri rémoulade Rôti de porc à la crème Pâtes au beurre Fromage Fruit de saison	17 Pâté de campagne ou crudités Omelette nature Blé et Jardinière de légumes Carré président Eclair
Menu sans viande	Steak de Soja	Pané fromage emmenthal		Gratin de coquillettes aux légumes	idem menu standard
	20 Sardines et beurre Rôti de dinde au jus Purée de carottes Saint Morêt Fruit de saison	21 Taboulé Filet de poisson au citron Epinards à la crème et purée Carré frais bio Ananas au sirop & biscuit		23 Potage de crécy ou salade carottes Croustillant au fromage Pommes au four Camembert Clémentine	Saveurs d'automne Salade de chou rouge Fleischkiechle-Sauce crème Légumes oubliés Rondelé Noix de dordogne Tarte croisillons aux pommes
Menu sans viande	Pané fromager	idem menu standard		idem menu standard	Spaetzle aux champignons
	27 Chou fleur en salade Couscous du chef Légumes & semoule Fraidou nature Magic duo fraise/vanille	28 Potage cresson ou crudités Penne à la bolognaise Salade Le carré Yaourt arôme		30 Endives en salade Nuggets de volaille/Ketchup Chou fleur à la béchamel Gouda Le gâteau d'anniversaire du mois	1 decembre Pâté en croute de volaille Dès de poisson sauce Bonne Femme Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison
Menu sans viande	Semoule au pois chiche / légumes	Penne à la napolitaine		Nuggets vegetal	idem menu standard
Menus susceptibles de variations suivant les approvisionnements.		Les menus sont validée par une diététicienne diplômée.	Le pain est livré par la boulangerie SCHWALBACH de Rohrbach-les-Bitche Ouvrier de France		Toute l'équipe de la Cuisine du Pays de Bitche vous souhaite un bon appétit....