

Cuisine du
Pays de Bitché

Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Menus du 27 septembre au 1er octobre 2021

	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
Entrée	Salade de perles	Salade de concombre à la bulgare	Betteraves aux pommes 	Salade de chou-fleur à la grecque 
Plat principal	Haché de bœuf Riz pilaf	Lasagne de légumes Salade verte	 Emincé de bœuf sauce paprika Haricots verts à la provençale	Filet de poisson sauce nantua Gratin de pommes de terre 
Laitage	Yaourt nature sucré de La ferme de Léa  	Emmenthal	Petit-Louis	Fromage fondu
Dessert	 Pomme de saison	Melon	Yaourt aux fruits	 Fruits crus

Repas Bio

Menus conforme au G.E.M.R.C.N.

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 40

DU 04 OCTOBRE AU 8 OCTOBRE 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

04 OCTOBRE

05 OCTOBRE

06 OCTOBRE

07 OCTOBRE


08 OCTOBRE


Coleslaw
vinaigrette 

Oeuf vinaigrette

Salade Waldorf

Rosette / crudités
pour vg et sans
porc




Potage / crudités 

Colin sauce citron

Potatoes burger

Rôti de porc à la
moutarde 

Aiguillettes de
volaille
Sauce aux abricot



Bolognaise de
légumes 

Purée de céleri

Pomme de terre
Wedges 

Petits pois carottes

Tajine de légumes 

Pâtes au beurre 

Tomme de Cadi 

Fromage frais

Fromage emballé

Edam

Yaourt mixé

Eclair chocolat

Raisin 

Yaourt aux fruits 

Banane 

Pommes

Crousti tomate
mozzarella

Burger légumes

Veggi's façon
cordon bleu

Aiguillette végétale
blé et emmenthal

Idem au menu
standard



MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 41

DU 11 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

11 OCTOBRE

12 OCTOBRE

13 OCTOBRE

14 OCTOBRE

15 OCTOBRE

Betteraves rouges
vinaigrette

Salade de haricots
verts

Carottes râpées

Salade de maïs

Potage Dubary /
crudités

ENTRÉE

PLAT PRINCIPAL

Bœuf à la tomate

Lasagnes

Saucisse de
Francfort

Nuggets de poulet
Sauce tartare

Blanquette de la
mer
Sauce blanquette

ACCOMPAGNEMENT

Riz au paprika

aux légumes

Purée de potiron

Crispy cubes

Pâtes du Moulin
d'Eschwiller

PRODUIT LAITIER

Babybel

Cotentin ail et fines
herbes

Mimolette

Emmenthal

Camembert

DESSERT

Glace à la fraise
de la ferme du
Kleinwald

Salade de fruits

Gâteau basque

Crêpe au sucre

Yaourt nature de la
ferme de Léa

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Parmentier de
légumes

Idem au menu
standard

Petite veggie

Nuggets soja/blé

Tortelloni tricolore
au fromage

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 42

DU 18 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18 OCTOBRE

19 OCTOBRE

20 OCTOBRE

21 OCTOBRE

22 OCTOBRE

Concombre à la
crème 

Taboulé

Pizza au fromage

Salade verte 

Potage crécy
maison / crudifés 

PLAT PRINCIPAL

Menu fromage

Filet de volaille
Façon basquaise

Sauté de bœuf bio
aux olives de la
ferme beau
printemps

Gratin de pâtes 

Poisson meunière
Sauce froide Fish

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois

Bâtonnière de
légumes 

Carottes vichy 

Au jambon

Blé aux petits
légumes

PRODUIT LAITIER

Petit Louis

Yaourt arôme 

Kiri

Gruyère râpé 

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit d'Alsace 

Banane

Glace vanille/fraise

Yaourt mixé 

REPAS VÉGÉTARIEN
(Plat principal)

Idem au menu
standard

Falafel fève-
menthe-coriandre

Cannelloni
méditerranéen

Gratin de pâtes aux
légumes

Pané de blé
fromage-épinard