



# Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Cuisine du  
Pays de Bitche



Menus du 1er au 5 avril 2019

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte aux dés d'Emmental	Concombres à la menthe	Carottes râpées	Salade de tomates arlequin
Plat principal	Omelette au jambon Purée de carottes	Bœuf limousin de la Ferme Botzung à la provençale Pennes	Poulet basquaise Riz au four	Colin sauce citron Brisures de chou fleur Pommes de terre
Laitage	Tomme	Le Petit Moulé aux fines herbes	Yaourt sucré aromatisé	Brie
Dessert	Glace de la Ferme	Yaourt aux fruits	Pomme	Œufs de Pâques



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

## LES PRODUCTEURS LOCAUX

VIANDE BOVINE ET PORCINE : Ferme d'Ormersviller

VIANDE LIMOUSINE : Ferme Botzung Petit-Réderching

LAIT ET GLACE : Ferme du Kleinwald Olsberg

PAIN : Boulangerie Schwalbach, Rohrbach-lès-Bitche

FARINE : Moulin Arnet d'Eschwiller

Pâtes : Pâtes Grand'Mère de Marlenheim

FRUITS ET LEGUMES BIO : Vegetal Respekt Sturtzelbronn

FRUITS ET LEGUMES D'ALSACE : SAPAM Strasbourg

YAOURTH : Ferme Ulrich Durningen

FROMAGE : Fermes des près du Kappelenhof

Repas Bio








# Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Cuisine du  
Pays de Bitche



Menus du 22 au 26 avril 2019

	Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrée		Tomates Cerise	Tomates mozzarella 	Concombre vinaigrette	
Plat principal		Steack haché Ketchup Pommes rôties au four	Pasta alla Bolognese Gruyère râpé 	Blanquette de la mer Purée de haricots verts	
Laitage		Fromage portion		Brie	
Dessert		Fruits de saison	Tiramisu 	Orange	

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

## LES PRODUCTEURS LOCAUX

VIANDE BOVINE ET PORCINE : Ferme d'Ormersviller

VIANDE LIMOUSINE : Ferme Botzung Petit-Réderching

LAIT ET GLACE : Ferme du Kleinwald Olsberg

PAIN : Boulangerie Schwalbach, Rohrbach-lès-Bitche

FARINE : Moulin Arnet d'Eschwiller

Pâtes : Pâtes Grand'Mère de Marlenheim

FRUITS ET LEGUMES BIO : Vegetal Respekt Sturtzelbronn

FRUITS ET LEGUMES D'ALSACE : SAPAM Strasbourg

YAOURTH : Ferme Ulrich Durningen

FROMAGE : Fermes des près du Kappelenhof

Repas Bio