



Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Cuisine du
Pays de Bitche



Menus du 8 au 12 janvier 2018

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|--|---|---|--|
| Entrée | Crème de potiron Ou crudités | Salade de riz cantonnaise | Concombre ciboulette | Carottes râpées vinaigrette |
| Plat principal | Nuggets de nuggets Ketchup Pâtes au beurre | Saucisse de Strasbourg  Gratin de chou fleur | Filet de colin meunière-citron  Haricots verts persillés | Emincé de poulet Pommes rôties |
| Laitage | Fromage à la coupe | Petit suisse aromatisé | Saint Paulin | Fromage à la coupe |
| Dessert |  Clémentine | Galette des rois | Pâtisserie du chef |  Banane |

Repas Bio

Les menus sont validés par
Mme Caroline GROUSELLE, diéticienne nutritionniste

Le pain est livré par la boulangerie SCHWALBACH
de Rohrbach-lès-Bitche,
Meilleur ouvrier de France






Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Cuisine du
Pays de Bitche



Menus du 15 au 19 janvier 2018

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|--|---|---|--|
| Entrée | Potage de légumes | Céleri rémoulade | Batavia aux dés de Mimolette | Salade de riz  |
| Plat principal | Saucisse blanche « locale » sauce moutarde Purée Crécy | Poitrine de veau Poêlée de légume | Omelette sur lit de ratatouille Pennes tomates | Filet de cabillaud sauce dieppoise Carottes à la crème  |
| Laitage | Saint Bricet | Fromage blanc sucré | Petit suisse aromatisé | Camembert bio |
| Dessert | Fruit de saison | Madeleine  | Biscuits | Fruit de saison |

Repas Bio

Les menus sont validés par Mme Caroline GROUSSELLE,
diététicienne nutritionniste

Le pain est livré par la boulangerie SCHWALBACH
de Rohrbach-lès-Bitche, Meilleur ouvrier de France



Restaurant scolaire de Petit-Réderching

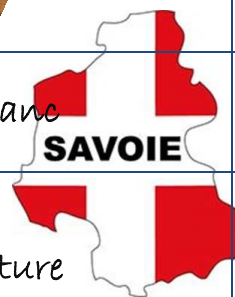
Cuisine du
Pays de Bitche



Menus du 22 au 26 janvier 2018

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|---|--|--|---|
| Entrée | Pâté de campagne | Salade coleslaw | Salade Mâche | Potage de poireaux ou crudités |
| Plat principal | Quiche aux légumes Salade verte Vegetal Respekt | Cuisse de poulet rôtie Pâtes au beurre AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE | Tartiflette  | Filet de poisson sauce nantua Riz créole |
| Laitage | Fromage à la coupe | Camembert bio | Fromage blanc | Yaourt nature |
| Dessert | Petit nova aux fruits | Liégeois chocolat | Beignet nature | Compote de fruits |

Journée
Savoie



Repas Bio

Les menus sont validés par
Mme Caroline GROUSELLE, diéticienne nutritionniste
Le pain est livré par la boulangerie SCHWALBACH
de Rohrbach-lès-Bitche,
Meilleur ouvrier de France







Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Cuisine du
Pays de Bitche



Menus du 29 janvier au 2 février 2018

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|----------------|--|---|--|---|
| Entrée |  Salade verte | Carottes râpées vinaigrette | Charcuterie alsacienne | Potage de légumes ou crudités |
| Plat principal | Nuggets à l'emmenthal Coquillettes |  Emincé de poulet Pommes rôties | Médaille de merlu sauce dieppoise Riz créole | Rôti de porc  Poêlée de légumes |
| Laitage | Carré de l'Est | Fromage à la coupe | Délice à l'emmenthal | Fromage à la coupe |
| Dessert | Compote de pommes | Banane | Brownie |  Gâteau d'anniversaire du mois |

Repas Bio

Les menus sont validés par
Mme Caroline GROUSELLE, diéticienne nutritionniste

Le pain est livré par la boulangerie SCHWALBACH
de Rohrbach-lès-Bitche,
Meilleur ouvrier de France