






Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Cuisine du
Pays de Bitche



Menus du 6 novembre 2017 au 10 novembre 2017

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pomelos	Radis beurre	Crème de brocolis ou crudités	Concombre vinaigrette
Plat principal	Chou farci sauce lyonnaise Poêlée bretonne 	Sauté de veau marengo  Riz	Emincé de blanquette de dinde Coquillettes beurre	Saucisse blanche sauce moutarde Pomme de terre sablée
Laitage	Carré président	Brie	 Yaourt sucré saveur vanille	Le petit moulé
Dessert	Compote de fruits	Perle de lait vanille	Raisin	Ile gourmande

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 13 novembre 2017 au 17 novembre 2017

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Salade verte et endives	Potage de légume ou céleri rémoulade	Pâté de campagne Ou crudités
Plat principal	Meunière de poisson blanc  purée 4 légumes	Timbale à la reine sauce béchamel riz pilaf	Rôti de porc à la crème Pâtes au beurre	Omelette nature Blé et jardinière de légumes
Laitage	Gouda bio	vache qui rit	Formage	Carré président
Dessert	Fruit de saison	Flan pâtissier	 Fruit de saison	Éclair

Repas Bio

Les menus sont validés par Mme Caroline GROUSELLE,
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 20 novembre au 24 novembre 2017

	Lundi	Mardi	Jeudi	Saveurs d'Automne vendredi
Entrée	Sardines et beurre	Taboulé	Potage du Crécy Ou Salade de carottes	Salade de choux rouge
Plat principal	Rôti de dinde au jus Purée de carottes	Filet de poisson au citron Épinards à la crème et purée	Croustillant au fromage Pommes au four	Fléischkiechle sauce crème Légumes oubliés
Laitage	Saint Morêt	 Carré frais bio	Camembert	Rondelé Noix de Dordogne
Dessert	Fruit de saison	Ananas au sirop et biscuit	Clémentines	Tarte croisillons aux pommes

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 27 novembre 2017 au 1er décembre 2017

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou fleur en salade	Potage cresson ou crudités	Endives en salade	Pâté de volaille en croûte
Plat principal	Couscous du chef Légumes et semoule 	Penne à la bolognaise Salade 	Nuggets de volaille Ketchup Chou fleur à la béchamel	Dès de poisson sauce bonne femme Poêlée de légumes
Laitage	Fraidou nature	Le Carré	Gouda 	Fromage
Dessert	Magic duo fraise/vanille	Yaourt arômes	 Le Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison

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