



Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Menus du 02 septembre 2019 au 06 septembre 2019

Cuisine du
Pays de Bitche



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Entrée	Melon	 Salade de taboulé	Cervelas sauce tartare	Terrine de légumes
Plat principal	Meunière au colin d'Alaska Sauce Tartare  Potatoes et légumes poêlés	Bœuf à la provençale Cordiale de légumes	Pilon de poulet mariné tex-mex Carottes et riz	Boulettes de pois chiche, poivron et cumin sauce tomate  Blé à la tomate
Laitage	Pont l'évêque	Formage de La Ferme de Léa	 Emmenthal de La Ferme de Léa	Yaourt à boire
Dessert	Beignet à la confiture	Raisin	Fruits de saison	Fruits de saison

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

Repas Bio

LES PRODUCTEURS LOCAUX

VIANDE BOVINE ET PORCINE : Ferme d'Ormersviller
FRUITS ET LEGUMES BIO : Vegetal Respekt
FRUITS ET LEGUMES D'ALSACE : SAPAM

LAIT ET GLACE : Ferme du Kleinwald
YAOURTH : Ferme Ulrich Durningen
FROMAGE : Fermes des près du Kappelenhof

PAIN : Boulangerie Schwalbach, Rohrbach-lès-Bitche
FARINE : Moulin Arnet d'Eschwiller
Pâtes : Pâtes Grand'Mère de Marlenheim







Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Menus du 09 septembre 2019 au 13 septembre 2019

Cuisine du
Pays de Bitche



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
				Menu bon pour la planète
Entrée	Carottes râpées	Assortiment de charcuteries	Salade de riz fraîcheur	Salade verte maïs et œufs
Plat principal	Steack haché de veau Purée de pommes de terre et brocolis	Aiguillette de volaille à la forestière Céréales aux petits légumes	Fricassée de porc sauce moutarde Haricots verts	Pâtes fraîches du Moulin d'Eschwiller aux dés de saumon
Laitage	Mimolette	Yaourt nature sucré	 Tomme blanche	 Brie
Dessert	 Yaourt vanille	Pommes 	Glace au chocolat de la ferme	Petit Suisse aux fruits

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

Repas Bio

LES PRODUCTEURS LOCAUX

VIANDE BOVINE ET PORCINE : Ferme d'Ormersviller
FRUITS ET LEGUMES BIO : Vegetal Respekt
FRUITS ET LEGUMES D'ALSACE : SAPAM

LAIT ET GLACE : Ferme du Kleinwald
YAOURTH : Ferme Ulrich Durningen
FROMAGE : Fermes des près du Kappelenhof

PAIN : Boulangerie Schwalbach, Rohrbach-lès-Bitche
FARINE : Moulin Arnet d'Eschwiller
Pâtes : Pâtes Grand'Mère de Marlenheim







Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Menus du 16 septembre 2019 au 20 septembre 2019

Cuisine du
Pays de Bitche



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Journée Espagnole			
Entrée	Salade espagnole (tomate, olives noires, poivrons)	 Salade de blé à l'espagnole	 Melon/pastèque	Salade de concombre
Plat principal	Poulet Fideuà (paëlla aux pâtes)	Tortilla Pommes de terre et oignons	Sauté de veau à la hongroise Crispy cubes aux herbes	Tomates farcies au porc et légumes Ratatouille et riz 
Laitage	Fromage blanc	Tomme catalane	fromage	Reblochon de Savoie
Dessert	 Pastèque	Pêche	Liégeois goût chocolat	Banane

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

Repas Bio

LES PRODUCTEURS LOCAUX

VIANDE BOVINE ET PORCINE : Ferme d'Ormersviller
FRUITS ET LEGUMES BIO : Vegetal Respekt
FRUITS ET LEGUMES D'ALSACE : SAPAM

LAIT ET GLACE : Ferme du Kleinwald
YAOURTH : Ferme Ulrich Durningen
FROMAGE : Fermes des près du Kappelenhof

PAIN : Boulangerie Schwalbach, Rohrbach-lès-Bitche
FARINE : Moulin Arnet d'Eschwiller
Pâtes : Pâtes Grand'Mère de Marlenheim



Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Menus du 23 septembre 2019 au 27 septembre 2019

Cuisine du
Pays de Bitche



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
				Menu producteurs locaux
Entrée	Salade de blé printanière	 Melon	Pastèque	Salade de tomate et maïs
Plat principal	Kassler sauce moutarde  Trio de légumes	Nuggets de dinde ketchup Coquillettes d'Alsace	Dos de colin sauce nantua Gratin dauphinois	Bœuf bourguignon de La Ferme  Purée crécy
Laitage	Brie de Meaux 1/2 affiné	Rondelé citron basilic	Fromage	Formage de La Ferme de Léa
Dessert	Fruits	Eclair au chocolat	 Yaourt aromatisé	Glace vanille de La Ferme

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

Repas Bio

LES PRODUCTEURS LOCAUX

VIANDE BOVINE ET PORCINE : Ferme d'Ormersviller
FRUITS ET LEGUMES BIO : Vegetal Respekt
FRUITS ET LEGUMES D'ALSACE : SAPAM

LAIT ET GLACE : Ferme du Kleinwald
YAOURTH : Ferme Ulrich Durningen
FROMAGE : Fermes des près du Kappelenhof

PAIN : Boulangerie Schwalbach, Rohrbach-lès-Bitche
FARINE : Moulin Arnet d'Eschwiller
PÂTES : Pâtes Grand'Mère de Marlenheim