




# Restaurant scolaire de Petit-Réderching

Menus du 03 septembre 2018 au 07 septembre 2018

Cuisine du  
Pays de Bitche



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	Chou fleur vinaigrette	Rosette de Lyon	Œuf vinaigrette et salade verte
Plat principal	Pané de poisson blanc citron Purée de carottes	 Sauté de bœuf provençal Pommes de terre aux herbes	Pilon de poulet mariné Tex Mex Semoule et légumes couscous	Gratin de pâtes au jambon Sauce crème
Laitage	Camembert	Cantal	Emmental	Yaourt à boire
Dessert	Petit moelleux marbré	Pommes d'Alsace	Salade de fruits exotiques	Abricots

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 10 septembre 2018 au 14 septembre 2018

Cuisine du  
Pays de Bitche



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées pommes raisins	Charcuterie	Tomate mimosa	Salade de concombre à la crème
Plat principal	Burger de veau sauce chasseur Purée de pommes de terre et légumes	Aiguillette de poulet au thym sauce citron Poêlée fondante de saison	Rôti de porc cuit sauce financière Haricots verts	Dos de colin sauce crustacés Farfalles aux œufs frais d'Alsace
Laitage	Tomme de la ferme de Léa	 Yaourt nature sucré	Tome blanche de la ferme	Carré frais
Dessert	Saveur d'autrefois sur lit de fraises	Raisins noirs	Beignet parfum chocolat/ noisette	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 17 septembre 2018 au 21 septembre 2018

Cuisine du  
Pays de Bitche



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Salade de riz et dés de fromage
Plat principal	Brochette de poulet sauce italienne Poêlée méditerranéenne	Haché de porc sauce aurore Spaetzele	Sauté de veau sauce forestière Pommes cubes rôties	Tomates farcies au porc et légumes sauce italienne Purée de carottes
Laitage	Fromage blanc nature	Fromage de la ferme du Kappelenhof	Mini cabrette	Reblochon de Savoie AOP
Dessert	Nectarine	Duo de raisin	Liégeois goût chocolat	Pommes d'Alsace

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 24 septembre 2018 au 28 septembre 2018

Cuisine du Pays de Bitche



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de maïs et dés de fromage	Salade verte œuf vinaigrette	Salade verte	Salade de tomates de la ferme de Sturzelbronn 
Plat principal	Jambon sauce charcutière Poêlée de légumes verts	Boulettes de bœuf sauce tomate Torsades	Solo de colin sauce citron Pommes grenailles au sel de Guérande	Sauté de bœuf de la ferme d'Ormersviller Pâtes Grand'Mère de Marlenheim 
Laitage	Emmental	Petit suisse aromatisé	Saint-Morêt nature	Yaourt de la ferme Ulrich de Durningen 
Dessert	Poire	Banane	Yaourt arôme	Glace de la ferme du Kleinwald d'Olsberg

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