

Menus périscolaires - Ville de Bitche

Mai Juin 2024



SEMAINE EURO de foot 2024

JOUR SEMAINE	Semaine 19 6 au 10 mai 2024	Semaine 20 13 au 17 mai 2024	Semaine 21 20 au 24 mai 2024	Semaine 22 27 au 31 mai 2024	Semaine 23 3 au 7 juin 2024	Semaine 24 10 au 14 juin 2024	Semaine 25 17 au 21 juin 2024	Semaine 26 24 au 28 juin 2024	Semaine 27 1 au 5 juillet 2024		
LUNDI	Quenelles natures sauce à la diable	Cordon bleu de volaille		Salade sombréro (Haricots rouges, maïs, carottes, céleri, pois)	Pilons de poulet grillés, mayonnaise	Sauté de porc VPF aux pêches	 Carbonnade flamande <i>Pâtes et carottes BIO persillées</i>	Omelette BIO	Pâtes bolognaises		
	Riz et poêlée de carottes <i>Saint Paulin BIO</i>	Pâtes et courgettes BIO à la tomate <i>Ribeauppierre local (ail des ours)</i>		Filet de poisson MSC aux herbes	Gratin de brocolis	Potatoes		Semoule et julienne de légumes aux épices	Riz et piperade (aux poivrons) <i>Camembert à la coupe BIO</i>	<i>Emmental râpé BIO</i>	
	Fruit de saison	Pomme cuite		<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Bûche de chèvre à la coupe		Saint Nectaire à la coupe AOC	Fruit de saison	Fromage frais fruité	
		Croustillant au fromage			Palet végétal	Nuggets à l'emmental		Sauté de volaille aux pêches Pois chiches au bouillon	Yaourt fruité		Pâtes bolognaises à l'égrégé végétal
MARDI	Salade verte à l'emmental				Salade verte		 <i>Magra con tomate (Sauté de volaille à la tomate)</i> Riz et haricots beurre <i>Saint Paulin BIO</i> Tarte au fromage blanc local	Salade de blé aux légumes croquants			
	Sauté de bœuf VBF aux deux poivrons	Haché de cabillaud sauce citronnée	Lasagnes aux légumes grillés	Colombo de porc VPF	Gratin de pâtes et brunoise à la napolitaine	Emincé de volaille au paprika		<i>Filet de poisson MSC basquaise</i>	Sauté de porc VPF sauce moutarde		
	<i>Chou-fleur BIO persillé</i>	Pommes de terre vapeur et épinards <i>Camembert à la coupe BIO</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Chanteneige BIO</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Gratin de chou-fleur BIO</i>		Petit suisse sucré	Haricots plats	Edam à la coupe	
	Gaufre au sucre poudré	Fruit de saison	Pomme	Salade de fruits frais	Colombo de volaille	Tarte croissant abricot		Tarte au fromage blanc local	Yaourt aux fruits	Pâtisserie	
Haricots rouges et maïs sauce aux deux poivrons	Omelette aux herbes		Emincé végétal façon colombo		Beignet de légumes en sauce	Haricots rouge à la tomate	Boulettes de lentilles sauce basquaise	Pâtes bolognaises à l'égrégé végétal			
MERCREDI		Salade de chou rouge BIO	Salade de tomates	Salade de courgettes râpées			 Salade Iceberg <i>Tortellinis tomate mozzarella BIO sauce pesto</i>				
		Chili sin carne	Braisé de volaille au romarin	Emincé de bœuf VBF aux petits oignons	Jambon VPF sauce moutarde à l'ancienne	Filet de poisson MSC gratiné		<i>Jambon blanc VPF</i>	Emincé de bœuf VBF sauce à l'estragon		
		Riz	<i>Riz crémeux BIO et carottes</i>	<i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i>	Printanière de légumes	<i>Blé et épinards BIO</i>		Fromage blanc façon bibeleskaes	<i>Purée pommes de terre, panais BIO</i>		
		Fromage blanc aromatisé	Pêche au sirop	Flan caramel	Riz au lait	Munster à la coupe local		Fruit de saison	Fruit de saison		
		Riz façon risotto aux petits légumes	Quenelles végétales aux petits oignons		Jambon de volaille Crêpe aux champignons	Raviolis ricotta épinards sauce blanche	Fruit de saison	Jambon de volaille Fromage blanc façon bibeleskaes Parmentier végétarien aux haricots rouges et purée de panais			
JEUDI					Salade de concombres	REPAS FROID	 Currywurst Pommes de terre sautées et courgettes à l'ail <i>Cantal AOP</i> <i>Flan vanille BIO</i> Saucisse de volaille et sa sauce Saucisse végétale et sa sauce	MENU DES ENFANTS DE BITCHE <i>Salade de concombres BIO à la crème</i>			
		Emincé de bœuf VBF sauce paprika	Filet de poisson MSC gratiné	Omelette BIO basquaise	Filet de poisson MSC sauce citronnée			Rôti de bœuf froid VBF	Nuggets de poulet, ketchup	Potatoes	Boulettes de soja sauce aigre douce
		Boulgour et céleri	Petits pois aux petits oignons	Pâtes et haricots verts	Riz safrané et carottes			Salade de pâtes (concombres, poivrons, tomate) <i>Tomme BIO</i>	Liégeois chocolat	Fondant au chocolat	Nouilles et poêlée de légumes
		<i>Vache qui rit BIO</i>	<i>Ortolan BIO</i>	Brie à la coupe	Crème dessert vanille BIO						<i>Fromage blanc sucré BIO</i>
	Fruit de saison local	Tarte pomme rhubarbe	Fruit de saison								
	Falafels sauce paprika	Crêpe au fromage		Boulettes végétales sauce citronnée	Œufs durs			Nuggets de blé, ketchup			
VENDREDI		Salade de carottes BIO	Salade de concombres	MENU DES ENFANTS <i>Salade de concombres BIO</i>	Salade de pommes de terre	Salade verte BIO	 Fish and chips mayonnaise (poisson pané et potatoes) Fromage à tartiner nature <i>Fruit de saison BIO</i> Nuggets de blé	Salade de tomates BIO	REPAS FROID		
		Pâtes à la bolognaise	Boulettes de bœuf sauce champignons	Steak haché sauce tomate	Sauté de bœuf VBF à la niçoise (ail, tomate, romarin et olives)	Parmentier végétarien à la purée de carottes et lentilles		<i>Fish and chips mayonnaise</i>		Gratin camarguais (riz, bœuf haché et courgettes à la tomate)	Salade de riz BIO à l'indienne (riz au curry, thon, carottes en julienne et tomates)
		Fondant au chocolat	Blé et brunoise de légumes <i>Yaourt sucré BIO</i>	Pommes rissolées	<i>Courgettes braisées BIO</i>					Compote de fruits	Fraidou
		Pâtes à la bolognaise végétarienne	Boulettes de soja sauce champignons	Donut	Fruit de saison	Galette végétale					Liégeois vanille
			Galette végétale au blé					Salade riz, lentilles et légumes à l'indienne			



Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN



* Alternative sans porc et végétarienne
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Les plats sont des plats complets

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

