Menus ROHRBACH-LES-BITCHE - Cuisine du Pays de Bitche 6

Période Septembre - Octobre 2020

	Semaine 36 31 août au 4 septembre	Semaine 37 7 au 11 septembre	Semaine 38 14 au 18 septembre	Semaine 39 21 au 25 septembre	Semaine 40 28 septembre au 02 octobre	Semaine 41 5 au 9 octobre	Semaine 42 12 au 16 octobre	Semaine 43 19 AU 23 octobre Congés scolaires	Semaine 44 26 au 30 octobre Congés scolaires
LUNDI		Carottes râpées vinaigrette Tortelloni pomodoro mozzarella Sauce béchamel Salade verte variée Dessert fruit pomme pêche sans sucre	Terine aux 3 Légumes Emincé de dinde à la Forestière Chou fleur et Pommes vapeur Fromage frais bio aux fruits	Emincé de porc à l'ancienne Duo de fleurette Fromage Raisin	Carottes râpées Fish & chips Chou fleur et Pommes vapeur Gâteau basque	Omelette sur lit de tomate concassée Pommes rôtie au four Tomme Compote de pommes	LA SEMAINE DU GOÛT **Semaine du Goût 2020**	Rôti de dinde Chasseur Carottes à la crème Yaourt à boire Fruit de saison	Potage poireaux pomme de terre Emincé de porc à la Crème Chou fleur Pomme
Menu /viandes	*Idem au menu standard*	*Idem au menu standard*	*Raviolinis ratatouille*	*Omelette veggie épinard /ricotta*	*Idem au menu standard*	*Idem au menu standard*		*Boulgour lentilles vertes*	*Chou fleur au gratin*
MARDI	Concombre à la bulgare Tomate farcies Sauce à la fondue de tomate Pâtes alsacienne aux œufs Masdam bio Yaourt velouté fruix	Tomates vinaigrette Poitrine de dinde Sauce au paprika Riz rouge Fromage Yaourt arômatisé au citron	Salade de Betteraves Lasagne à la bolognaise Gruyère râpé Fruits au sirop	Salade de blé Escalope panée/ketchup Macaroni Yaourt arômatisé framboise bio Fruit de saison	Soupe aux légumes Mijoté de bœuf Riz sauce tomate Emmental Fruit de saison	Terrine de campagne à l'ancienne *Terrine de légumes Aiguillette de volaille Sauce Suprême Coquillettes Fromage frais sur lit de fruit Salade de fruits du verger		Potage Dubarry Fricadelle Sauce Poivre Crispy cube aux Herbes Gouda Salade de fruits Exotique	Salade verte aux œuf Vinaigrette Haché de bœuf à la bolognaise Tagliattes fraiche aux Oeufs frais Chanteneige Banane
Menu /viandes	*Lasagne au thon*	*Falafel*	*Lasagne végétarienne*	*Steack de soja basilic*	*Boulette végétale Sauce tomate*	*Pané blé épinard fromage*		*Boulettes de soja au basilic*	*Haché veggie*
MERCREDI	Duo de crudités Rôti de porc Sauce à l'ancienne Potatoes et legumes Poêlés Brie Yaourt	Lentilles verte ciboulette Bœuf bourguignon Purée de légumes Fromage frais Fruit de saison	Salade Piémontaise Blanquette de Poisson Farandolle de Légumes Fromage aux fines herbes Compote de Pommes	salade verte Mimosa Menu fromage Légumes vapeur Brie Chou à la crème	Betteraves cube vinaigrette Palette à la diable Purée de pommes de Terre Fromage à pate molle Yaourt arômatisé	Quiche lorraine Sauté de bœuf de la ferme Haricots verts Edam Fruit de saison		Endives aux croûtons Hoki pané/citron Julienne de légumes Tomme noire Tartellette au flan	Céleri vinaigrette Escalope de dinde à la viennoise Gnocchi de pommes de terre à la crème Tomme blanche Chou à la crème
Menu /viandes	*Galette végétale*	*Boulgour lentille verte*	*Idem au menu standard*	*Idem au menu standard*	*Raviolini ratatouille*	*Parmentier de légumes*		*Idem au menu standard*	*Gnocchi de pommes de terre et dès de saumon*
JEUDI	Terrine de Campagne *Tarte au thon Aiguillettes de Volaille Sauce Suprême Chou fleur- brocoli Emmental Fruit de saison	**JOURNEE ALSACIENNE** **Salade de pommes de terre** **Knack-Choucroute** **Biebelkaes** ***Glace de la ferme Sorbet fraises***	Salade printanière Bœuf braisé Blé aux petits Légumes Vache qui rit Yaourt arôme vanille	Concombres frais batonnet vinaigrette Dos de colin à la Provençale Pommes granaille en Poêlée au sel de Guérande Petit suisse Arômatisé Compote à boire	Oeuf dur mayonnaise Au paprika Filet de poulet Sauce aurore Penne Fromage Segment d'orange	Pomme de terre mimosa Echine de porc Sauce Moutarde Petits pois carottes Carré Glace du chef		Coleslaw Bœuf braisé à la Tomate Gratin de pâtes Double crème Mousse au chocolat au lait	Carpaccio de Concombres au Fromage blanc Filet de colin meunière Citronné persillées Gratin dauphinois Kiri Yaourt arômatisé
Menu /viandes	*Pané blé épinards*	*Choucroute au poisson*	*Boulette haricots blanc*	*Idem au menu standard*	*Falafel*	*Galette de blé aubergines*		*Gration de pâtes et œuf dur*	*Idem au menu standard*
VENDREDI	Crousti fromage Pommes de terre wedges Yaourt brassé bio fraise Abricot au sirop	Salade verte variée Pâtes au saumon Sauce normande Pâtes au beurre Crème vanille	Chunk de filet poulet croustiilant Purée de carottes Brie Poire	Coleslaw Emincé Mexicain Sauce aux poivrons Poêlée texane Liegeois au chocolat bio	Lasagne aux légumes Produit laitier Fruits crus	Concombres Ciboulette Blanquette de la mer Sauce andalouse Riz pilaf Dessert lacté choco		Saucisse Sauce curry Purée de potiron Reblochon de Savoie AOP	**JOURNEE HALOWEEN** *Soupe de potiron* *Fricassé de veau Façon marengo* *Purée de carottes* *Orange*
Menu /viandes	*Idem au menu standard*	*Idem au menu standard*	*Galette blé aubergines*	*Parmentier de légumes*	*Idem au menu standard*	*Idem au menu standard*		*Knack végétale*	*Falafel*

Menus succeptibles de variations suivant les approvisionnements.

Nos plats peuvent contenir des subtances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.Pour toutes informations,merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

LA SEMAINE DU GOÛT

THEME 2020
" Les Producteurs Locaux"