






Menus périscolaires - Ville de Bitche

Cycle de mars avril 2025

SEMAINE JOUR	VACANCES SCOLAIRES								
	Semaine 10 3 au 7 mars 2025	Semaine 11 10 au 14 mars 2025	Semaine 12 17 au 21 mars 2025	Semaine 13 24 au 28 mars 2025	Semaine 14 31/03 au 4 avril 2025	Semaine 15 7 au 11 avril 2025	Semaine 16 14 au 18 avril 2025	Semaine 17 21 au 25 avril 2025	
L U N D I 	<i>Potage de légumes BIO</i>		Potage de légumes	<i>Salade de carottes BIO</i>			<i>Salade de carottes BIO</i>		
	Filet de poisson meunière, citron	Emincé de poulet sauce tomate olive	<i>Bœuf VBF sauce brune aux 4 épices</i>	Escalope de volaille à la provençale	Cube de saumon sauce safranée	Sauté de volaille au jus	<i>Bœuf VBF bourguignon</i>		
	<i>Croustillant au fromage</i>	Omelette sauce tomate olive	Falafels aux 4 épices	<i>Feuilleté à la provençale</i>	Palets de légumes sauce safranée	Œufs brouillés	Crêpe au fromage		
	Blé et ratatouille	Pâtes et brunoise de légumes	Boullgour et navets	Blé et chou-fleur	<i>Pâtes et brocolis BIO aux amandes</i>	Pommes de terre sautées et chou confit	Pâtes et chou de Bruxelles		
	<i>Camembert à la coupe BIO</i>			<i>Saint Nectaire AOP à la coupe</i>	Carré de l'Est à la coupe				
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	<i>Fruit de saison BIO</i>	Petit suisse fruité	Fromage blanc au coulis de fruits	<i>Fruit de saison BIO</i>	Eclair au chocolat		
M A R D I 	MARDI GRAS	MENU DES ENFANTS		Salade de panais râpé		Salade verte	MENU DES ENFANTS		
	<i>Cote de porc cuite VPF sauce aigre douce</i>	Nuggets de volaille, ketchup/mayonnaise	Saucisse fumée	Poêlée thaï (nouilles chinoises, julienne, pousse de soja et champignons)	Hachis parmentier à la purée de patates douces et potiron	Knacks	<i>Salade de carottes BIO</i>		
	<i>Sauté de poulet sauce aigre douce</i>	Nuggets crisper d'or, ketchup/mayonnaise	Quenelles natures au bouillon		Parmentier végétarien à la patate douce, potiron et lentilles	Knacks de volaille	Saucisse végétale		
	<i>Boulettes de soja sauce aigre douce</i>	Potatoes	Lentilles, pommes de terre et petits légumes	<i>Emmental BIO</i>		Purée de pommes de terre à la muscade	Donut		
	<i>Riz et trio de légumes BIO (carotte, brocolis et chou-fleur)</i>	<i>Vache qui rit BIO</i>	<i>Fromage blanc (local) aux pépites de chocolat</i>	Banane	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>			<i>Salade de carottes BIO</i>	
	Fromage ail et fines herbes	Crêpe sucrée						Mac and cheese (Gratin de macaronis au cheddar et petits légumes)	
	Beignet au sucre (Agatines)							Crème à la pistache	
M E R C R E D I 	Salade verte aux segments d'orange			<i>Duo de choux local</i>	Potage de légumes	<i>Salade verte BIO</i>		Pizza au fromage	
	<i>Bœuf VBF façon baeckeoffe</i>	<i>Filet de poisson MSC sauce citron</i>	<i>Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons</i>	Mijotée de veau sauce chasseur	Falafels aux épices	Quiche aux poireaux	Pépites de colin aux 3 céréales, citron	Escalope de volaille au curcuma	
	Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage	Parmentier végétarien		Crêpe aux champignons			Beignet de légumes sauce fromage blanc au citron	Boulettes de lentilles jaunes au curcuma	
	Pommes de terre et ses légumes	<i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i>	Emmental râpé	<i>Coquillettes et haricots verts BIO</i>	Semoule et légumes de tajine aux fruits secs		<i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i>	Boullgour et céleri braisé	
	<i>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</i>		<i>Tarte aux pommes streussel locale</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>		Banane	Bûche de chèvre à la coupe		
	<i>Banane BIO</i>	Salade de fruits frais			<i>Fruit de saison BIO</i>		Fruit de saison	<i>Fruit de saison BIO</i>	
J E U D I 			<i>Salade de céleri BIO</i>		PÂQUES		Salade de radis	<i>Salade verte BIO aux dés de fromage</i>	
	Œufs brouillés au fromage	Beignet de chou-fleur sauce fromage blanc ail et fines herbes	Nuggets de poisson, sauce rémoulade	<i>Kassler fumé VPF</i>	Paupiette de volaille printanière (aux petits légumes)		<i>Bœuf VBF à l'estragon</i>	Œufs brouillés	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i>
	<i>Coquillettes et haricots verts BIO à la tomate</i>	Riz façon risotto et carottes	Nuggets de blé, sauce rémoulade	Filet de poisson et condiment	Quenelles natures printanière		Risotto crémeux et trio de légumes		Tortellinis ricotta épinards sauce blanche
	Mimollette à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Cœur de blé et brocolis aux amandes	Saucisse végétale, condiment	Flageolets à la crème et carottes	<i>Ortolan à la coupe BIO</i>	<i>Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) BIO</i>	Farfalles et haricots beurre à la tomate	<i>Pâtes et petits pois carottes BIO</i>
				<i>Gouda BIO</i>	Entremet de Pâques	Fromage blanc à la pulpe de fruits		<i>Bleu d'Auvergne à la coupe AOP</i>	
	<i>Crème dessert chocolat</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Pâtisserie	Flan vanille nappé caramel			Yaourt aux fruits	Donut	
V E N D R E D I 	L'ITALIE				<i>Salade de céleri BIO</i>			Salade de concombres	
	Spaghettis bolognaise				<i>Porc VPF au caramel</i>	<i>Filet de poisson MSC sauce basquaise</i>		Fondant de veau sauce brune	
	Bolognaise aux lentilles	<i>Tranche de bœuf VBF marengo</i>	Kébab de volaille sauce blanche	<i>Filet de poisson MSC au lait de coco</i>	Emincé de poulet au caramel	Falafels sauce basquaise		Emincé végétal sauce brune	
	<i>Emmental râpé BIO</i>	Quenelles natures sauce marengo	Palet de blé, fromage et épinards, sauce blanche	Riz façon risotto aux fèves et poêlée de légumes	Boulettes de soja au caramel	Blé et haricots verts		Pommes de terre rissolées et champignons	
	Boullgour et petits pois	Potatoes et ratatouille	Fromage à tartiner BIO	Nouilles aux petits légumes	<i>Cantal AOP</i>			<i>Fruit de saison BIO</i>	
	<i>Compote de fruits BIO</i>		<i>Yaourt à boire local</i>						
	Dessert du chef				Fruit de saison	<i>Fruit de saison BIO</i>			



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



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.

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