

Menus Péricolaires - Commune de Minversheim

du 29 mai au 30 juin 2017

Semaine du développement durable

JOUR SEMAINE	Semaine du 29 mai au 2 juin 2017	Semaine du 5 au 9 juin 2017	Semaine du 12 au 16 juin 2017	Semaine du 19 au 23 juin 2017	Semaine du 26 au 30 juin 2017
LUNDI	REPAS FROID - Taboulé au poulet <i>Munster</i> à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> ** Taboulé aux pois chiches et légumes				
			Salami*	<i>Salade de carottes BIO</i> à la menthe	-
			Filet de merlu Pommes de terre et haricots beurre à la bretonne	Rôti de volaille sauce oignons Lentilles aux petits légumes	<i>Sauté de porc</i> * à la crème Pâtes aux champignons
			-	-	<i>Tomme à la coupe BIO</i>
			<i>Fruit de saison BIO</i> * Saucisse de volaille ** Macédoine de légumes	<i>Gélatif saveur chocolat</i> ** <i>Salade de lentilles, blé et petits légumes</i>	<i>Fruit de saison</i> * <i>Sauté de volaille</i> ** <i>Crêpe au fromage</i>
MARDI	Salade de tomates Omelette aux fines herbes <i>Gratin de pommes de terre et chou-fleur BIO</i> <i>Yaourt nature en vrac</i> + sucre - ** <i>Galette végétale</i>	REPAS VEGETARIEN - Chili sin carne Haricots rouges, riz et légumes <i>Edam à la coupe BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	VOYAGE DES PAPILLES: L'Espagne - Tortilla (pommes de terre, oignons) <i>Salade verte BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe Salade de fruits estivale	Salade de <i>céleri</i> Hoki meunier, citron Riz et haricots verts <i>Yaourt aromatisé BIO</i> -	REPAS FROID Tomates à l'italienne Salade de riz océane au thon <i>Petit suisse sucré BIO</i> -
MERCREDI					
JEUDI	Repas PRODUCTEURS LOCAUX - <i>Sauté de porc</i> * <i>Potée de légumes</i> <i>Tomme</i> à la coupe <i>BIO</i> Purée <i>pomme</i> fraise * <i>Sauté de volaille</i> ** <i>Galette végétale</i>	- <i>Emincé de bœuf</i> à l'estragon Pommes rissolées et méli mélo de légumes Petit cotentin <i>Fruit de saison BIO</i> ** <i>Quenelle végétale</i>	REPAS FROID - <i>Jambon</i> * Salade piémontaise <i>Carré de l'Est à la coupe</i> <i>Fruit de saison BIO</i> * <i>Jambon de volaille</i> ** <i>Salade piémontaise</i>	Melon Normandin de veau à la sauce tomate <i>Penne BIO</i> à la piperade - Gâteau d'anniversaire ** <i>Galette végétale</i>	- <i>Bœuf</i> bourguignon <i>Pommes sautées BIO</i> <i>Carré de l'Est</i> à la coupe <i>Fruit de saison</i> ** <i>Tofu</i>
VENDREDI	Salade de concombres Rôti de volaille au jus <i>Blé et ratatouille BIO</i> <i>Fromage blanc en vrac</i> + sucre - ** <i>Salade de blé, lentilles et légumes croquants</i>	<i>Salade verte BIO</i> à l'emmental Dos de lieu provençal Cœur de blé et courgettes à l'ail Yaourt aromatisé -	Pastèque Lasagnes Salade verte <i>Petit suisse aromatisé BIO</i> - ** <i>Lasagnes aux légumes</i>	- Omelette sévillane aux épinards et pommes fondantes <i>Gouda à la coupe BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Radis croq'sel</i> Filet de colin sauce aurore <i>Haricots BIO</i> - Beignet

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

* Plat sans porc et sans viande



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Une fois par semaine, le boulanger propose un pain issu de l'agriculture biologique

Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.