



# Menus Péricolaires - Commune de Minversheim

## Janvier - Février 2018



						Les 4 saveurs à l'honneur	VACANCES SCOLAIRES		
JOUR SEMAINE	Semaine du 8 au 12 janvier 2018	Semaine du 15 au 19 janvier 2018	Semaine du 22 au 26 janvier 2018	Semaine du 29 janvier au 2 février 2018	Semaine du 5 au 9 février 2018	Semaine du 12 au 16 février 2018	Semaine du 19 au 23 février 2018	Semaine du 26 février au 2 mars 2018	Semaine du 5 au 9 mars 2018
LUNDI	<b>EPIPHANIE</b>			<b>REPAS PRODUCTEURS LOCAUX</b>		<b>AMER</b>	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b>		
	- Pilon de poulet Riz safrané et petit pois à l'étuvée <i>Saint Paulin BIO</i> Galette des rois <i>**Filet de poisson</i>	- Omelette aux fines herbes Semoule couscous et ratatouille Les fripons <i>Géllifié saveur chocolat BIO</i>	- Poulet rôti <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> Mimolette à la coupe Orange <i>** Crêpe au fromage</i>	<b>REPAS PRODUCTEURS LOCAUX</b> Salade de <i>carottes BIO</i> aux pommes <i>Fleischkechle sauce brune</i> <i>Spaetzles et petits légumes</i> - <i>Tarte Linzer</i> <i>* Jambon de volaille</i> <i>** Beignet de légumes</i>	- Salade de <i>céleri</i> Haut de cuisse de poulet jus aux herbes Purée Crécy (pommes de terre, carottes) - <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i> <i>** Crêpe au champignons</i>	<b>AMER</b> <i>Salade de carottes aux noix</i> Mijoté de <i>bœuf</i> <i>Blé et fleur de brocolis BIO</i> - <i>Pomelos</i> <i>** Omelette</i>	<b>REPAS VÉGÉTARIEN</b> - Lasagnes aux légumes <i>Salade verte BIO</i> Carré cro'lait <i>Fruit de saison</i>		
MARDI		<i>Galantine de volaille</i> , cornichons	<b>L'AUVERGNE, L'EAU ET SES VOLCANS</b>		<b>Jeux Olympiques d'Hiver en Corée</b>	<b>MARDI GRAS - SAVEUR SUCRÉE</b>	<b>MENU DES ENFANTS</b>		
	-	Filet de colin pané, citron	-	-	Salade de <i>chou BIO</i> vinaigrette au soja <i>Ragoût de bœuf</i> aux épices asiatiques	-	Salade de <i>carottes BIO</i>		
	Hachis parmentier de bœuf <i>Salade verte BIO</i>	Penne et carottes à la sauce tomate	<i>Saucisse*</i> <i>Potée auvergnate BIO</i> (pommes de terre, carottes, chou)	<i>Kassler au jus</i> <i>Purée Dubarry (pommes de terre, chou fleur) BIO</i>	Nouilles	<i>Sauté de dinde casimir (à l'ananas)</i> Cordiale de légumes <i>Gouda BIO</i> <i>Beignet</i> <i>** Quenelles végétales</i>	Steak haché, ketchup Potatoes <i>Fromage blanc nature en vrac + sucre</i> - <i>** Omelette</i>		
	Bûche de chèvre à la coupe Ananas frais <i>* Hachis parmentier aux légumes</i>	- <i>Fruit de saison BIO</i> <i>**Terrine de légumes</i>	Saint Nectaire à la coupe Fllognarde (clafoutis aux cerises) <i>* Saucisse de volaille</i> <i>** Quenelles natures</i>	<i>Samos</i> <i>Pomme d'Alsace</i> <i>* Jambon de volaille</i> <i>** Filet de poisson</i>	- Tarte à la noix de coco <i>** Filet de poisson</i>				
MERCREDI									
JEUDI		<b>REPAS TARTIFLETTE</b>				<b>SALÉ</b>			
	-	<i>Salade verte BIO</i> Tartiflette <i>au jambon*</i> - Clémentine <i>* Tartiflette à la volaille</i> <i>* Tartiflette aux légumes</i>	Salade floride ( <i>Carottes</i> , orange) Filet de colin doré au beurre Poêlée d'épinards - <i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	- <i>Emincé de bœuf</i> , jus au thym et romarin Boullgour et haricots verts <i>Tomme du Ried BIO</i> à la coude Petits suisses fruités <i>** Galette végétale</i>	Potage de légumes Filet de merlu aux herbes <i>Pommes vapeur BIO</i> et saisis à la provençale <i>Munster à la coupe</i> - - <i>** Rôti de volaille</i> <i>** Filet de poisson</i>	<i>Rôti de porc* à la dijonnaise</i> Riz et méli mélo de légumes - <i>Compote de fruits BIO</i> <i>* Rôti de volaille</i> <i>** Filet de poisson</i>	Salade de <i>chou rouge</i> Emincé de poulet sauce façon béarnaise Poêlée de légumes aux trois couleurs (carottes, navets, petits pois) - <i>Géllifié saveur vanille BIO</i> <i>** Crêpe au fromage</i>		
	Filet de hoki à la crème de potiron Cœur de blé et fondue de poireaux <i>Gouda BIO</i> <i>Fruit de saison</i>								
VENDREDI	<b>MENU DES ENFANTS</b>		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>CHANDELEUR</b>		<b>ACIDE</b>			
	Salade composée (salade verte et tomates) Cordon bleu à la volaille <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> - Fondant au chocolat <i>** Pavé du fromager</i>	- Sauté de veau sauce moutarde Cœur de blé et julienne de légumes <i>Brie BIO</i> Crème dessert saveur caramel <i>** Raviolis aux épinards</i>	- Bouillabesse végétarienne (Œuf, pommes de terre, tomates, poireau, oignon, fenouil) <i>Camembert à la coupe BIO</i> Tarte au citron	<i>Salade coleslaw BIO</i> Gratin de pâtes à la volaille et aux champignons - Crêpe sucrée <i>** Gratin de pâtes et cordiale de légumes à la béchamel</i>	- Raviolis au bœuf sauce tomate Salade verte <i>Fromage râpé BIO</i> <i>Fruit de saison</i> <i>** Tortellinis ricotta épinards</i>	<b>ACIDE</b> Salade de <i>tomates au vinaigre balsamique</i> Filet de colin <i>au citron</i> Boullgour et épinards <i>Camembert à la coupe BIO</i> - - <i>** Tortellinis ricotta épinards</i>	- Filet de hoki meunière, citron <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Brie à la coupe Clémentine		

Produit issu de l'Agriculture Biologique  
Local et de saison

\* Plat sans porc et sans viande  
Pour les années maternelles, les plats de viande sont remplacés par des alternatives.  
Les menus ne sont pas contractuels, le service étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local  
Une fois par semaine, le pain est issu de l'Agriculture Biologique



**DUPONT**  
RESTAURATION