

**Menus Périscolaires - Commune de Minversheim
Mai Juin 2018**

						MENUS COUPE DU MONDE DE FOOTBALL 2018			
JOUR SEMAINE	Semaine du 7 au 11 mai 2018	Semaine du 14 au 18 mai 2018	Semaine du 21 au 25 mai 2018	Semaine du 28 mai au 1er juin 2018	Semaine du 4 au 8 juin 2018	Semaine du 11 au 15 juin 2018	Semaine du 18 au 22 juin 2018	Semaine du 25 au 29 juin 2018	Semaine du 2 au 6 juillet 2018
LUNDI	Salade de <i>carottes râpées</i>	-		NICE ET SES SPÉCIALITÉS Melon	-	Salade de courgettes BIO râpées	-	Salade de tomates BIO	-
	Aiguillettes de poulet sauce aux 4 épices	Emincés de bœuf aux deux poivrons		Sauté de boeuf à la niçoise (ail, romarin, olives)	Beignet de calamars à la romaine	Fondant de bœuf	Pilons de poulet	Emincés de porc à la moutarde	Sauté de porc basquaise
	Riz et petits pois à la française	Courgettes BIO au paprika		Ratatouille BIO aux herbes de Provence	Haricots verts à la bretonne	Boulgour et julienne de légumes au curry	Semoule couscous et légumes de couscous BIO	Boulgour et cordiale de légumes	Blé et haricots verts BIO persillés
	Emmental BIO	Tomme grise		-	Brie à la coupe BIO	Yaourt nature en vrac + sucre	Bûche du pilat à la coupe	Saint Nectaire à la coupe	Les fripons
	-	Eclair au chocolat		Tarte à l'abricot	Banane	-	Petits suisses fruités	-	Fruit de saison
	Croustillant au fromage	Quenelles végétales aux deux poivrons		Galette végétale		Crêpe au fromage	Plat complet de semoule, pois chiche et légumes de couscous à la tomate	Emincés de volaille à la moutarde	Sauté de volaille basquaise
								Croustillant au fromage	Quenelles végétales basquaise
MARDI		REPAS PRODUCTEURS LOCAUX				MENUS DES ENFANTS	REPAS DES BLEUS, l'équipe de France		REPAS DE LA SELECÇÃO, l'équipe du Brésil
		-	Radis à croquer	-	Salade de champignons	Salade verte BIO	Salade chou rouge	Salade de radis râpés	Salade brésilienne (cœurs de palmiers, maïs, oignons, tomates)
	Jambon		Normandin de veau sauce brune	Carry de volaille	Goulash de bœuf hongrois	Lasagnes à la bolognaise	Blanquette de veau	Gratin camarguais au bœuf haché, riz, oignons, tomates, courgettes, herbes	Moqueca de peixe (poisson, persil, ail, tomate)
	Pommes sautées		Haricots plats	Riz et carottes persillées	Semoule et petits pois BIO	-	Riz pilaf et carottes vichy BIO	-	Riz BIO aux haricots secs
Fomage blanc aux fines herbes façon biblaskaes		-	Camembert à la coupe BIO	-	-	-	-	-	
Pomme d'Alsace		Crème dessert saveur vanille BIO	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Crêpe au chocolat	Clafoutis aux cerises	Fruit de saison BIO	Pastèque	
Jambon de volaille		Tarte aux légumes	Filet de poisson	Goulasch de poisson	Lasagnes aux légumes	Blanquette de poisson	Gratin camarguais sans viande		
	Fromage blanc façon bibelaskaes								
MERCREDI									
JEUDI			REPAS VEGETARIEN				C'est l'ÉTÉ!	REPAS VEGETARIEN	REPAS DE LA MANNESCHAFT, l'équipe d'Allemagne
			-	-	-	-	-	Melon charentais	Curry wurst (Saucisse sauce curry)
	Filet de colin pané, citron		Poêlée de légumes du soleil	Fricassée de saumon sauce mousseline	Filet de Hoki sauce dijonnaise	Rôti de volaille sauce au miel	Rôti de bœuf froid	Croustade forestière (aux champignons)	Pommes de terre sautées
	Cœur de blé et julienne de légumes		Aux penne	Torsades et fleur de brocolis	Jardinière de légumes	Farfalles et piperade à la tomate	Salade de pâtes estivale (tomate, poivrons, maïs, basilic)	Pâtes	Munster à la coupe
Saint Paulin à la coupe		Emmental râpé BIO	Carré de l'Est à la coupe	Saint Paulin BIO	Mimolette à la coupe	Brie BIO	-	Fruit de saison BIO	
Compote de fruits BIO		Quatre quart	Géliné saveur vanille nappé caramel BIO	Fondant au chocolat	Fruit de saison BIO	Pêche	Crème dessert saveur chocolat BIO	Saucisse de volaille	
						Quenelles natures sauce au miel	Salade de pâtes estivale au thon	Beignet de légumes	
VENDREDI		MENUS DES ENFANTS				REPAS DE LA SBORNAYA, l'équipe de Russie	REPAS DE LA SELECÇÃO DAS QUINAS, l'équipe du Portugal	REPAS DE LA DANISH DYNAMITE, l'équipe du Danemark	
		Salade de concombres BIO bulgare	Crudités du chef BIO	Salade verte BIO au maïs	Tomates BIO au basilic	Русский салат (Macédoine de légumes à la russe)	-	Salade verte à la mimolette	-
	Poêlée de colin doré au beurre		Saucisse de strasbourg	Tomate farcies à la viande hachée	Emincé de poulet au jus	КОТЛЕТЫ (boulettes de viande en sauce)	Bacalhau a ze do pipo (Brandade de poisson)	Gammeldags kylling (Rôti de volaille au persil à la sauce brune)	Escalope de poulet à la crème
	Farfalles		Purée de pommes de terre à l'ancienne (muscade)	Cœur de blé	Gratin dauphinois aux petits légumes	Carottes et pommes vapeur BIO	Salade verte BIO	Pommes vapeur BIO et chou rouge	Petits pois carottes BIO
Samos		RibeauPierre	-	Petit suisse sucré	-	Brebicrème	-	Rondelé nature	
Fruit de saison BIO		-	Fraises	-	-	Pastéis de nata	Gaufrettes	Tarte aux fruits de saison	
		Saucisse de volaille					Quenelles végétales	Feuilleté au fromage	
		Croustillant au fromage	Tarte aux légumes	Galette végétale	Filet de poisson en sauce				
	** Bolognaise aux légumes (sans viande)								

 Produits issus de l'agriculture biologique

Local et de saison

* Plat sans porc et sans viande



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles et la réglementation en vigueur
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

DUPONT
RESTAURATION 