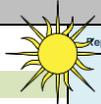


Menus Minversheim

Mai juin 2019

| | | | | | | SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE | | | | | |
|---|---|--|---|--|--|---|--|---|---|--|--|
| JOUR SEMAINE | Semaine du 29 avril au 3 mai 2019 | Semaine du 6 au 10 mai 2019 | Semaine du 13 au 17 mai 2019 | Semaine du 20 au 24 mai 2019 | Semaine du 27 au 31 mai 2019 | Semaine du 3 au 7 juin 2019 | Semaine du 10 au 14 juin 2019 | Semaine du 17 au 21 juin 2019 | Semaine du 24 au 28 juin 2019 | | |
| LUNDI | Salade de <i>carottes râpées</i> | - | REPAS FINGER FOOD (à manger avec les mains) Radis à croquer | Concombres bulgare | - | REPAS PRODUCTEURS LOCAUX  Jambon <i>Pommes de terres sautées</i> <i>Fromage blanc aux fines herbes façon bibelaskaes</i> <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Jambon de volaille</i> <i>Fromage blanc aux fines herbes façon bibelaskaes</i> | | - | Pastèque | | |
| | Braisé de volaille au romarin | Boulettes de viande sauce au paprika | Pilons de poulet croustillant, ketchup | Sauté de boeuf à la niçoise (ail, romarin, olives) | Cordon bleu de volaille | | | <i>Esalope de poulet</i> basquaise | <i>Emincé de boeuf</i> aux fines herbes | | |
| | <i>Et son riz BIO</i> | <i>Blé BIO</i> et céleri persillé | Potatoes | <i>Pommes de terre fondantes et courgettes BIO</i> | Petits pois carottes à la crème | | | <i>Blé et haricots verts BIO</i> persillés | Poêlée de légumes du soleil (aubergines, courgettes, tomates) | | |
| | - | Croclait | - | - | <i>Brie à la coupe BIO</i> | | | Les fripons | <i>Saint paulin BIO</i> | | |
| | Gélatiné nappé caramel | Salade de fruits frais | <i>Pomme BIO</i> | <i>Tarte àabricot</i> | Melon | | | <i>Fruit de saison</i> | - | | |
| <i>Plat complet de riz aux épices, haricots secs et légumes</i> | <i>Boulettes de soja sauce au paprika</i> | <i>Nuggets végétales, ketchup</i> | <i>Galette de haricots azukis, quinoa et légumes sauce végétarienne</i> | <i>Croustillant au fromage</i> | <i>Fromage blanc aux fines herbes façon bibelaskaes</i> | <i>Quenelles végétales basquaise</i> | <i>Penne aux légumes du soleil</i> | | | | |
| MARDI | Pois chiches à la vinaigrette | - | - | Cœur de laitue | <i>Salade de céleri</i> | Salade de <i>tomates BIO</i> | MENU DES ENFANTS | | REPAS FROID | | |
| | Filet de colin pané, citron | <i>Emincé de boeuf</i> aux deux poivrons | Filet de lieu grillé aux herbes | Jambon | Emincé de <i>boeuf</i> à la hongroise | <i>Fleischknechtel</i> sauce crème | <i>Concombres BIO</i> à la vinaigrette | <i>Salade verte BIO</i> | Taboulé aux épices | | |
| | Brocolis à la béchamel | Cordiale de légumes | Riz pilaf et sa ratatouille | <i>Gratin de coquillettes BIO</i> et champignons | <i>Pommes de terre fondantes et chou-fleur BIO</i> | Printanière de légumes | Viande de kébab sauce blanche | Lasagnes | <i>Kassler froid</i> | | |
| | <i>Gouda BIO</i> | <i>Tomme BIO</i> | Fournols | - | - | - | Pommes rissolées | à la bolognaise | Macédoine de légumes rémoulade | | |
| | - | Gélatiné saveur chocolat | <i>Fruit de saison BIO</i> | Liégeois chocolat | Yaourt aux fruits | <i>Streussel aux cerises</i> | Boursin | - | - | | |
| <i>Beignet de courgettes, citron</i> | <i>Raviolis au fromage aux deux poivrons et cordiale de légumes</i> | <i>Plat complet de riz, lentilles et ratatouille</i> | <i>Gratin à la volaille- Gélatiné</i> | <i>Gratin de coquillettes aux champignons et Reblochon- Gélatiné</i> | <i>Beignet d'oignon à la hongroise</i> | <i>Feuilleté chèvre et miel</i> |  <i>Falafels sauce blanche</i> | Banane | <i>Fruit de saison BIO</i> | | |
| | | | | | | | | | <i>Jambon de volaille</i> | | |
| | | | | | | | | | <i>Œuf dur</i> | | |
| | | | | | | | | | | | |
| JEUDI | - | MENU DES ENFANTS | | A chaque saison, sa couleur, son produit : ROUGE | |  Repas aux saveurs estivales FROID Rôti de boeuf froid Salade de pâtes estivale (tomate, poivrons, maïs, basilic) <i>Brie BIO</i> Pêche Salade de pâtes et haricots rouges estivale | | | | | |
| | <i>Rôti de boeuf</i> froid, ketchup | <i>Concombres BIO</i> bulgare | Salade de <i>courgettes BIO</i> râpées | Gaspacho | <i>Filet de volaille</i> (Label rouge) au jus | | | | | <i>Chou blanc BIO</i> à la vinaigrette | - |
| | Taboulé au boulgour | Plein filet de volaille pané citronné | Normandin de veau aux petits oignons | Tomates farcies | <i>Spaetzles</i> et piperade | | | | | Moqueca de poisson (tomate, oignons, ail, coriandre) | Poulet grillé |
| | Vache picon | Pommes de terre | Haricots plats | Et son <i>blé BIO</i> | <i>Tomme du Ried à la coupe</i> | | | | | Riz aux haricots secs | <i>Petits pois carottes BIO</i> à la crème |
| | <i>Compote de fruits BIO</i> |  Crêpe | Millefeuille | <i>Fraises</i> | <i>Fruit de saison BIO</i> | | | | | - | Rondelé nature |
| <i>Œufs durs vinaigrette et taboulé au boulgour</i> | <i>Nuggets végétales citronnées</i> | Omelette aux petits oignons | <i>Tomates farcies végétariennes</i> | <i>Gratin de spaetzles et piperade à la tomate</i> | <i>Moqueca végétarienne (riz, haricots secs et petits légumes)</i> | Tarte au chocolat | | | | | |
| VENREDI | REPAS PRODUCTEURS LOCAUX | REPAS VEGETARIEN | | REPAS FROID | | REPAS VEGETARIEN | REPAS VEGETARIEN | | REPAS VEGETARIEN | | |
| | <i>Céleri BIO</i> à la vinaigrette | - | - | - | - | Crudité | - | Salade de radis râpés | Cœurs de palmiers à la vinaigrette | | |
| | <i>Kassler</i> à la diable | Parmentier de poisson | Falafels et son bouillon aux épices | Filet de hoki meunière, sauce rémoulade | Salade de riz à l'indienne | Croustade forestière (aux champignons) | Filet de colin pané au citron | Blanquette de veau | Poêlée de colin à la provençale | | |
| | <i>Knepples</i> et petits légumes | Les fripons | Semoule et légumes de tajine | Lentilles aux petits légumes | (Riz au curry, thon, tomate, carotte en julienne) | <i>Pâtes BIO</i> | <i>Pommes de terre vapeur et épinards BIO</i> à la crème | <i>Purée de brocolis BIO</i> | <i>Gratin de légumes</i> et petites pâtes | | |
| | <i>Yaourt nature en vrac + sucre</i> | <i>Fruit de saison BIO</i> | <i>Munster à la coupe</i> | <i>Carré de l'Est à la coupe</i> | <i>Fruit de saison BIO</i> | - | Tartare | - | - | | |
| <i>Sauté de volaille à la diable</i> | | <i>Compote BIO</i> | <i>Fruit de saison BIO</i> | Fondant au chocolat | Crème dessert saveur caramel | <i>Fruit de saison</i> | Petits suisses aux fruits | <i>Nectarine BIO</i> | | | |
| <i>Quenelles natures à la diable</i> | <i>Parmentier de légumes gratinés</i> | | <i>Plat complet de lentilles, riz et petits légumes</i> | <i>Salade de riz, lentilles et légumes à l'indienne</i> | | <i>Feuilleté dubarry</i> | <i>Parmentier de brocolis gratiné</i> | <i>Poêlé de haricots blancs à la provençale</i> | | | |

 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**

 **Local et de saison**

* Plat sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

DUPONT
RESTAURATION

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.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur