



Menus Périscolaires - Commune de Minversheim

Janvier - Février 2019



VACANCES D'HIVER

JOUR SEMAINE	Semaine du 7 au 11 janvier 2019	Semaine du 14 au 18 janvier 2019	Semaine du 21 au 25 janvier 2019	Semaine du 28 janvier au 01 février 2019	Semaine du 04 au 08 février 2019	Semaine du 11 au 15 février 2019	Semaine du 18 au 22 février 2019	Semaine du 25 février au 01 mars 2019
LUNDI	Salade fromagère	-	REPAS VIOLET Salade de betteraves rouges BIO	Duo de chou BIO	-			-
	Bœuf fondant au chou vert	Emincé de bœuf sauce piquante	Filet de poulet aux pruneaux Chou rouge et pommes de terre fondantes	Bœuf mironton	Meunière de poisson et son citron			Sauté de boeuf sauce barbecue
MARDI	Pommes de terre sautées	Purée pommes de terre, panais BIO	Chanteneige	Semoule et carottes à l'anglaise	Navets à la provençale et boulgour	Jardinière de légumes BIO		Jardinière de légumes BIO
	Poire BIO	Fruit de saison	Fromage blanc aux myrtilles	Bûche lait de mélange à la coupe	Emmental à la coupe BIO	Carré de l'Est à la coupe		Fruit de saison
MERCREDI	Galette de boulgour, lentilles corail à l'aneth	Omelette sauce piquante	Beignet de légumes	Galette quinoa à la provençale sauce mironton	Croustillant au fromage	Lille et les spécialités du Nord		Lille et les spécialités du Nord
	EPIPHANIE		Salade composée (carottes, pommes et endives)	MENU DES ENFANTS	NOUVEL AN CHINOIS	Salade de chicons		Salade de chicons
JEUDI	Nuggets de volaille	Poulet basquaise	Filet de lieu à la normande			Waterzoï de poulet		Waterzoï de poulet
	Haricots verts BIO à la sauce tomate	Riz pilaf et julienne de légumes	Cœur de blé et brocolis aux amandes			Emincé de volaille aigre doux		Riz façon cantonnais
VENDREDI	Munster à la coupe	Carré de l'Est à la coupe	-			Yaourt sucré BIO		Yaourt sucré BIO
	Galette des rois (aux pommes)	Fruit de saison BIO	Crème dessert saveur chocolat BIO			Yaourt au sirop		Litchis au sirop
MERCREDI	Nuggets de légumes	Quenelles végétales basquaise	Raviolis tofu basilic sauce végétarienne			Boulettes de soja sauce aigre douce		Plat de pommes de terre au bouillon, haricots secs et légumes d'hiver
JEUDI	-	Salade de radis râpés	REPAS VEGETARIEN	CHANDELEUR				Potage de légumes BIO
	Filet de porc* sauce charcutière	Filet de colin sauce à l'oseille	Salade verte BIO	-	Bœuf braisé aux herbes	Filet de merlu sauce à l'indienne	Filet de merlu sauce à l'indienne	
VENDREDI	Pommes de terre aux oignons et fondue de poireaux	Chou-fleur BIO en gratin	Lasagnes	Sauté de dinde à l'ananas	Blé doré et carottes vichy BIO	Blé et haricots verts à l'étuvée	Blé et haricots verts à l'étuvée	
	Brie à la coupe BIO	-	aux légumes	Farfalles et petits pois BIO	Camembert à la coupe	-	-	
VENDREDI	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Chantailou	Edam à la coupe	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Salade de fruits frais	
	* Rôti de volaille	Galette de lentilles, boulgour et légumes	-	Crêpe sucrée	Galette de boulgour, pois chiches, emmental à l'oriental	Galette de boulgour, haricots rouges, poivrons et piment	Galette de boulgour, haricots rouges, poivrons et piment	
VENDREDI	Croustillant au fromage	Un HIVER À LA MONTAGNE	-	Quenelles natures en sauce		Salade de légumes BIO	Salade de légumes BIO	
		Salade verte BIO	Baeckeoffe (bœuf et agneau)			Salade de chou blanc BIO au raisin	Salade de chou blanc BIO au raisin	
VENDREDI		Tartiflette au jambon*	Pommes de terre et ses légumes	Poêlée de colin doré au beurre	Rôti de porc sauce tomate et basilic	Filet de merlu sauce crevettes	Filet de merlu sauce crevettes	
		-	Saint Paulin BIO	Riz et épinards BIO à la crème	Coquillettes et légumes sautés	Riz et duo carottes et navets braisés	Riz et duo carottes et navets braisés	
VENDREDI		Clémentine	Fruit de saison	Yaourt nature en vrac + sucre	-	Vache picon	Vache picon	
		* Tartiflette à la volaille	Gratin de pommes de terre et légumes de baeckeoffe au munster	Kiwi		-	-	
VENDREDI		* Tartiflette végétarienne		Riz façon risotto et épinards à la crème		Plat de riz, lentilles et duo carottes et navets	Plat de riz, lentilles et duo carottes et navets	



* Plat sans porc et végétarien



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 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