


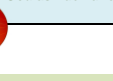


# Menus Périscolaires - Commune de Minversheim

## Janvier - Février 2020

BONNE ANNEE !

JOUR SEMAINE	Semaine du 6 au 10 janvier 2020	Semaine du 13 au 17 janvier 2020	Semaine du 20 au 24 janvier 2020	Semaine du 27 au 31 janvier 2020	Semaine du 03 au 07 février 2020	Semaine du 10 au 14 février 2020
LUNDI	Salade fromagère		Salade composée ( <i>carottes</i> , pommes et endives)	Duo de <i>chou BIO</i>	<b>GOULASH POLAIRE</b>  <i>Goulash de bœuf</i> <i>Pommes de terre et carottes vapeur BIO</i> Fraidou Œufs à la neige façon Ile flottante  Goulash de haricots rouges	REPAS VEGETARIEN
	<i>Bœuf</i> fondant façon pot au feu Pommes de terre au bouillon	Pilons de poulet Tex Mex Haricots rouges à la mexicaine et petits légumes Coulommiers	Filet de colin sauce échalote Coquillettes et épinards à la crème	<i>Rôti de bœuf</i> au jus de braisage Poêlée de légumes d'hiver Fripons		Salade de panais râpé Tajine végétarienne aux pois chiches et légumes d'hiver
	Fruit de saison <i>BIO</i>	Fruit de saison <i>BIO</i>	Crème dessert saveur <i>chocolat BIO</i>		Fruit de saison <i>BIO</i>	
	Quenelles végétales façon pot au feu	Haricots rouges à la mexicaine, riz et ses petits légumes	Tortellinis ricotta épinards sauce échalote	Poêlée de haricots blancs au jus de braisage		
MARDI	 <b>EPIPHANIE</b>  Nuggets plein filet de poulet <i>Brocolis BIO</i> à la béchamel Carré de l'Est à la coupe <i>Galette des rois</i>  Falafels menthe et coriandre	<b>MENU DES ENFANTS</b>  	REPAS "LES LEGUMINEUSES AUTOUR DU MONDE": L'INDE  <i>Velouté de légumes BIO</i> Cari de lentilles sauce curry coco Riz et petits légumes  Fruit de saison 	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b>  Mijotée de <i>porc</i> aigre doux Riz cantonnais aux champignons noirs et émincé de chou chinois <i>Yaourt sucré BIO</i> Litchis au sirop Mijotée de volaille aigre douce Boulettes de soja sauce aigre douce	 <b>Salade de carottes BIO</b>  Escalope de volaille sauce suprême Gratin de légumes Flan vanille nappé caramel  Parmentier aux pois cassés, pommes de terre et petits légumes	Filet de lieu à l'ancienne <i>Trio de légumes BIO</i> Mimolette Tarte flan au chocolat  Tortilla (oignon et pommes de terre) à la tombée de légumes
	MERCREDI					
JEUDI	REPAS VEGETARIEN  Œufs brouillés, tomate et basilic Poêlée campagnarde (pommes de terre, oignons, champignons) <i>Saint Paulin BIO</i> Fruit de saison	Pomelos Filet de lieu sauce à l'oseille <i>Chou-fleur BIO</i> à la polonaise Tarte normande (aux pommes) Curry de chou fleur, quinoa et lentilles	<i>Emincé de bœuf</i> à la diable Cœur de blé et haricots verts <i>Fromage blanc sucré BIO</i> Banane Colombo de lentilles aux haricots verts et cœur de blé	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i> Chili de patate douce et haricots blancs Amsterdammer à la coupe	Filet de colin meunière au bouillon de légumes Boulgour et navets à la provençale <i>Emmental à la coupe BIO</i> Fromage blanc aux fruits Beignet de chou fleur sauce fromage blanc et curry	<i>Céleri BIO</i> rémoulade <i>Mijotée de bœuf</i> Riz aux champignons Petit cotentin Risotto fondant aux champignons et fèves
	VENDEDI	<i>Salade de chou blanc BIO</i> aux raisins secs Colin d'Alaska poêlé à la crème Farfalles et duo de carottes et rutabaga Fromage blanc aux fruits Lasagnes maraîchères maison	Poireaux à la vinaigrette <i>Sauté de bœuf</i> jus aux herbes fraîches <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> Fruit de saison Parmentier à la purée de brocolis et lentilles	Repas Tartiflette <i>Salade verte BIO</i> Jambon* Tartiflette Fruit de saison Jambon de volaille Tartiflette végétarienne	<b>CHANDELEUR</b>  Plein filet de poisson pané, citron <i>Petits pois carottes BIO</i> à la crème Merzer à la coupe Crêpe Croustillant au fromage	REPAS VEGETARIEN <i>Salade BIO</i> berger (au fromage) Navarin de légumes sautés et pois chiches Cœur de blé Clémentine

 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**

 **Local et de saison**

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



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

\* Plat sans porc et végétarien



**DUPONT**  
RESTAURATION