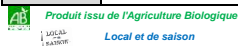


**Menus Péricolaires - Commune de Minversheim**  
*Juillet - Août 2019*

JOUR SEMAINE	Semaine du 1 au 5 juillet 2019	Semaine du 8 au 12 juillet 2019	Semaine du 15 au 19 juillet 2019	Semaine du 22 au 26 juillet 2019	Semaine du 29 juillet au 2 août 2019	Semaine du 5 au 9 août 2019	Semaine du 12 au 16 août 2019	Semaine du 19 au 23 août 2019	Semaine du 26 au 30 août 2019
LUNDI	Salade de carottes								
	<i>Sauté de bœuf</i> sauce brune								
	<i>Mousseline de pommes de terre et légumes BIO</i>								
	Gruyère								
	-								
	<i>Galette de quinoa à la provençale</i>								
MARDI	-								
	Filet de merlu grillé aux fines herbes								
	Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, chou-fleur) et boulgour								
	<i>Gouda BIO</i>								
	Salade de fruits frais								
	<i>Curry de légumes, pois chiches et boulgour</i>								
MERCREDI									
JEUDI	<i>Salade de concombres BIO</i> bulgare								
	Bœuf fondant à la sauce tomate								
	Torsades et haricots verts à l'ail								
	-								
	Fromage blanc à la vanille								
	<i>Riz façon risotto et haricots verts à l'ail</i>								
VENDREDI	-								
	Escalope de dinde sauce poulet								
	Carottes et pommes campagnardes								
	Petit cotentin								
	<i>Fruit de saison BIO</i>								
	<i>Omelette sauce poulet</i>								



\* Sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Pour les écoles maternelles, les rôtis 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