

Menus Péricolaires - Commune de Minversheim

Mars - Avril 2020

| JOUR SEMAINE | Semaine 10 2 au 6 mars 2020 | VOYAGE DES PAILLES: L'Afrique Sub-saharienne | Semaine 11 9 au 13 mars 2020 | Semaine 12 16 au 20 mars 2020 | Semaine 13 23 au 27 mars 2020 | Semaine 14 30/03 au 3 avril 2020 | Semaine 15 6 au 10 avril 2020 |
|--------------|---|---|---|--|---|--|----------------------------------|
| LUNDI | Haut de cuisson de volaille sauce grand-mère Blé et gratin de chou-fleur Vache qui rit Crème dessert saveur chocolat BIO Feuilleté aux légumes |  SENEGAL Salade verte Ceebu Jen (à base de poisson vapeur) Riz au concentré de tomates et légumes (carottes, oignons, chou vert, citron) Purée pomme BIO mangue Nuggets de blé sauce citronnée | REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO Lasagnes aux légumes Gouda à la coupe | Bœuf à l'échalote Torsades et chou rouge braisé Fromage blanc nature + sucre Fruit de saison BIO Falafels à l'échalote | Salade de carottes BIO à la coriandre Sauté de porc à la dijonnaise Riz pilaf et petits pois à la crème Vache qui rit Sauté de volaille à la dijonnaise Galette végétale | REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Palette, condiment Choucroute et pommes de terre vapeur Ribeaupierre à la coupe Pomme BIO Sauté de volaille, condiment Quenelles natures sauce aux légumes | |
| MARDI |  MARDI GRAS Filet de limande meunière, citron Purée de butternut BIO Fromage blanc nature Beignet framboise Galette végétale |  CÔTE D'IVOIRE Brocolis crus BIO à la vinaigrette Cuisse de poulet façon Kedjenou Pommes de terre rôties et poêlée de tomates et aubergines Fromage de chèvre à la coupe Tofu et sa sauce végétarienne | Emincé de bœuf à l'ancienne Pommes sautées et chou-fleur persillé Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO Gratin de pommes de terre et chou fleur au munster | LES LEGUMINEUSES A TRAVERS LE MONDE : LE BRESIL FEIJOADA (Cassoulet brésilien) Haricots secs et riz Fromage à tartiner BIO Salade de fruits exotiques Saucisse de volaille FEIJOADA végétarien aux petits légumes | Emincé de bœuf au thym Torsades et carottes persillées Ribeaupierre à la coupe Fruit de saison BIO Beignet de chou-fleur, jus au thym | Salade de chou rouge BIO Blanquette de colin Penne et petits légumes de saison Fromage blanc fruité Raviolis ricotta épinards sauce ail et fines herbes | |
| MERCREDI | | | | | | | |
| JEUDI | REPAS VEGETARIEN Poêlée de légumes et haricots blancs au curcuma façon paëlla Riz pilaf Gouda BIO Salade de fruits frais |  MALI Potage de légumes Bœuf façon mafé (aux arachides) Patates douces et légumes divers Banane BIO Poêlée de haricots blancs sauce mafé | Duo de carottes et céleri Filet de lieu pané, sauce tartare Boulgour et salsifis persillés Saint Paulin à la coupe BIO Dhal de lentilles |  LE PRINTEMPS ET SA FRAICH' ATTITUDE Chou rouge et blanc BIO à la vinaigrette Rôti de volaille sauce suprême Printanière de légumes Tarte à la rhubarbe Boulettes de soja sauce suprême |  REPAS DE PÂQUES Filet de limande à la concassée de tomates Pommes de terre vapeur et fleur de brocolis BIO Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Gratin de pommes de terre vapeur et brocolis au fromage à raclette | Navarin d'agneau aux petits légumes Gratin dauphinois Yaourt nature BIO + sucre Dessert de Pâques Œufs brouillés aux fines herbes | |
| VENDREDI | Mijoté de bœuf en daube Spaetzles et céleri braisé Carré de l'Est à la coupe Pomme BIO Beignet d'oignons, sauce rémoulade |  CAMEROUN et VEGETARIEN Salade de chou rouge BIO Riz jollof Tomates en dés, carottes, champignons, poivrons verts au lait de coco Tarte à la noix de coco | MENU DES ENFANTS  | Salade de champignons Filet de colin persillé Purée pommes de terre, céleri BIO Brie à la coupe Crêpe aux champignons | REPAS VEGETARIEN Salade verte aux croûtons Pané de pois chiches Semoule couscous et légumes de ratatouille Fromage blanc sucré BIO | | |



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

* Plat sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

 Plat végétarien complet