


## Menus Péricolaires - Commune de Minversheim Novembre - Décembre 2018

								VACANCES SCOLAIRES		
JOUR SEMAINE	Semaine du 5 au 9 novembre 2018	Semaine du 12 au 16 novembre 2018	Semaine du 19 au 23 novembre 2018	Semaine du 26 au 30 novembre 2018	Semaine du 3 au 7 décembre 2018	Semaine du 10 au 14 décembre 2018	Semaine du 17 au 21 décembre 2018	Semaine du 24 au 28 décembre 2018	Semaine du 31 décembre au 4 janvier 2019	
LUNDI	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de carottes</i> persillées Galette végétale Gratin de <i>riz et poireaux BIO</i> à la béchamel - Fromage frais aux fruits	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX - <i>Lewerknepfles</i> sauce brune <i>Pommes de terre et choucroute</i> <i>Yaourt nature en vrac</i> + sucre <i>Tarte linzer</i>  ** Quenelles	<i>Salade coleslaw BIO</i> Escalope de volaille à l'orange Riz arlequin (brunoise de légumes) - Petits suisses aux fruits  ** Croustillant au fromage	Salade de panais râpés <i>Palette fumée</i> Chou vert confit et <i>pommes de terre fondantes BIO</i> Fraidou - ** Jambon de volaille ** galette de boulgour et lentilles corail à l'aneth	MENUS DES ENFANTS - Steak haché <i>Pommes sautées BIO</i> <i>Munster à la coupe</i> Brownie aux noix de pécan  ** <i>Galette végétale</i>	-  <i>Bœuf</i> gros sel Gratin de pommes de terre et côtes de blettes <i>Camembert à la coupe BIO</i> Salade de fruits exotiques  * Crêpe aux champignons	-  Filet de colin pané, citron Poêlée rustique (pommes de terre, haricots verts, champignons, oignons) <i>Saint Paulin BIO</i> Ananas frais			
	MARDI	<i>Salade verte BIO</i> aux croûtons  Veau aux olives  <i>Carottes persillées</i>  - Chou vanille  ** Croustillant au fromage	<i>Chou rouge</i> aux pommes Dos de lieu sauce crème ciboulette Cordiale de légumes  <i>Brie BIO</i>  -	- <i>Emincé de bœuf</i> , jus aux épices <i>Coquillettes et épinards BIO</i> à la crème Carré croc'lait Fruits au sirop  ** Filet de poisson	REPAS VÉGÉTARIEN - Curry de légumes Thai  <i>Riz pilaf BIO</i> Bûche du pilat à la coupe Cake marbré au chocolat	-  Poulet à la crème Riz safrané et julienne de légumes Petit cotentin <i>Pomme BIO d'Alsace</i>  ** Quenelles natures	UN HIVER EN SCANDINAVIE Concombres à l'aneth Köttbullar aux airelles (boulettes de viande) <i>Purée de pommes de terre BIO</i> - Dessert scandinave  ** Filet de poisson	<i>Duo de chou</i> <i>Escalope de poulet</i> à l'ancienne Spaetzles et fleur de brocolis  - <i>Yaourt aux fruits BIO</i>  ** Beignet de légumes		
MERCREDI										
JEUDI		-	-	A CHAQUE SAISON, SA COULEUR, SON PRODUIT L'AUTOMNE ET SA COULEUR ORANGE Carottes râpées au vinaigre balsamique	-	SAINT NICOLAS -	-	REPAS DE NOËL 		
		Filet de merlu à la normande Cœur de blé et jardinière de légumes <i>Camembert à la coupe BIO</i> <i>Fruit de saison</i>  ** Omelette	<i>Carbonnade de bœuf</i> flamande Petits pois à l'étuvée Les fripons <i>Fruit de saison BIO</i>  ** Crêpe aux champignons	Rôti de volaille sauce safranée <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> - Orange  ** Beignet de légumes	<i>Bœuf</i> mode aux carottes et farfalles <i>Saint Paulin BIO</i> <i>Fruit de saison</i>  ** Quenelles natures	Jambon braisé <i>Purée crécy (aux carottes) BIO</i> <i>Yaourt nature</i> + sucre <i>Mannele</i> * Jambon de volaille ** Galette végétale	Saumon sauce au citron vert Cœur de blé et épinards <i>Emmental BIO</i> Géliné saveur chocolat			
		-	MENUS DES ENFANTS Salade de céleri râpé Nuggets, ketchup Pommes rissolées - <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>  ** <i>Nuggets de poisson</i>	Salade de champignons au citron Filet de colin à la moutarde à l'ancienne Gratin dauphinois ( <i>pommes de terre BIO</i> ) et brunoise de légumes Six de savoie - -	Salade de <i>carottes râpées</i> au jus d'orange Meunière de hoki, quartier de citron Riz et fleur de brocolis à la béchamel - <i>Fruit de saison BIO</i>	-  <i>Rôti de bœuf</i> , jus au thym et romarin Méli mélo de légumes <i>Gouda BIO</i> Fromage blanc aromatisé  ** Boulette type falafel	Salade d'endives aux raisins <i>Filet de porc</i> * et sa sauce Champignons et farfalles - <i>Compote de fruits BIO</i> * Emincé de volaille * Filet de poisson	Salade verte aux dés de fromage <i>Bœuf</i> bourguignon <i>Carottes vichy</i> et coquillettes  - <i>Fruit de saison BIO</i>  ** Gratin de coquillettes et carottes à la béchamel		
	-	-	-	-	-	-	-			



 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**  
Local et de saison

\* Sans porc et sans viande



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



**DUPONT**  
RESTAURATION