





**Menus - Commune de Minversheim**  
**Novembre - Décembre 2019**



VACANCES DE FIN D'ANNEE

JOUR SEMAINE	Semaine 45 Du 4 au 8 novembre 2019	Semaine 46 Du 11 au 15 novembre 2019	Semaine 47 Du 18 au 22 novembre 2019	Semaine 48 du 25 au 29 novembre 2019	Semaine 49 2 au 6 décembre 2019	Semaine 50 9 au 13 décembre 2019	Semaine 51 16 au 20 décembre 2019	Semaine 52 Du 23 au 27 décembre 2019	Semaine 01 Du 30/12/19 au 3 janvier 2020	
LUNDI	Filet de limande meunière, citron  <b>Purée de butternut BIO</b>  Morbier  Crème dessert saveur caramel  <i>Parmentier pommes de terre, pois cassés et butternut</i>		<b>Chou rouge BIO aux pommes</b>  Paupiette de viande au jus  Flageolets à la crème et brunoise de légumes  Tartare ail et fines herbes  <i>Saucisse de volaille Flageolets et brunoise au lait de coco et son cœur de blé</i>	<b>Céleri</b> rémoulade  Filet de colin citronné  <b>Mini penne et courges BIO</b> au beurre  Petit cotentin  <i>Curry de courges au quinoa et lentilles</i>	<b>MENU VEGETARIEN</b>  Demi pomelos  Falafels menthe et coriandre sauce crêcy au fromage blanc  Cœur de blé aux petits légumes  <b>Petits suisses BIO</b>	<b>Salade de betteraves BIO persillée</b>  Filet de colin tandoori  Riz pilaf et céleri braisé  <b>Fruit de saison</b>  <i>Haricots secs sauce tandoori</i>	<b>Céleri</b> à la mimolette  Baeckeoffe ( <b>Bœuf</b> )  et sa garniture  <b>Crème dessert saveur chocolat BIO</b>  <i>Potée de légumes façon baeckeoffe au haricots blancs</i>			
MARDI	<b>MENU DES ENFANTS</b> <b>Salade de carottes BIO</b>  Pâtes  à la bolognaise  Liégeois (sans gélatine)  <i>Pâtes à la bolognaise au tofu</i>	Filet de colin d'Alaska à la moutarde à l'ancienne  Boullgour et chou vert à la française  Rondelé au bleu  <b>Fromage blanc BIO</b> au coulis de fruits  <i>Quenelles, fondue de chou vert et pommes de terre</i>	<b>Emincé de bœuf</b> aux petits oignons  Farfalles et navets persillés  <b>Emmental BIO</b>  Orange  <i>Lasagnes du maraicher maison</i>	<b>MENU VEGETARIEN</b>  Salade de radis râpés  Riz façon risotto  aux champignons et aux fèves  <b>Pomme BIO</b>	Filet de limande au beurre blanc  Semoule et poêlée d'épinards à la béchamel  Chanteneige  <b>Fruit de saison BIO</b>  <i>Omelette à la florentine et sa semoule</i>	Tranche de boeuf à l'estragon  <b>Haricots verts</b>  Cantadou  Tarte au citron  <i>Pané de sarrasin, lentilles et poireaux à l'estragon</i>	Nuggets plein filet de colin pané, citron  <b>Brocolis BIO</b> à la béchamel  Boursin ail et fines herbes  Ananas frais  <i>Tortilla (pommes de terre, oignons) à l'andalouse</i>			
MERCREDI										
JEUDI	<b>Salade de chou blanc BIO</b> à la ciboulette  Curry de veau  Riz pilaf, poêlée de champignons à la julienne de légumes  <b>Tarte pomme streusel</b>  <i>Riz façon risotto aux champignons et fèves</i>	<b>L'AUTOMNE ET SES COULEURS</b> <b>Panais râpé BIO</b> à la vinaigrette  Emincé de volaille sauce campagnarde  Spaetzles et potimarron  Fripons  <i>Gratin de spaetzles et carottes au munster</i>	Joue de loup de mer sauce crustacés  Riz arlequin aux petits légumes  Leerdammer  <b>Fruit de saison BIO</b>  <i>Œufs durs sauce végétarienne</i>	<b>Carottes râpées</b> au vinaigre balsamique  <b>Emincé de porc</b> à la tzigane (poivrons, tomates, oignons)  Cœur de blé et haricots verts à l'étuvée  <b>Yaourt aromatisé BIO</b>  <i>Emincé de volaille à la tzigane</i>	Blanquette de veau  <b>Spaetzles</b>  Fripons  <b>Gélatifé saveur vanille BIO</b>  <i>Blanquette végétarienne (aux quenelles végétales et légumes)</i>	<b>MENU DES ENFANTS De MINVERSHEIM</b> 	<b>LA MAGIE DES FÊTES DE NOEL</b> 			
VENREDI	<b>LES LEGUMINEUSES A TRAVERS LE MONDE : Le MAROC (Végétarien)</b>  Salade verte aux dés de fromage  Haricots blancs à la marocaine façon Loubia  <b>Carottes aux deux couleurs, céleri et pommes de terre</b>  <b>Fruit de saison BIO</b>	Carbonnade de <b>bœuf</b>  <b>Purée pommes de terre, carottes BIO</b>  <b>Carré de l'Est à la coupe</b>  <b>Fruit de saison</b>  <i>Carbonnade de haricots blancs au tofu</i>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>  <b>Coleslaw BIO</b>  Fromage blanc aux fines herbes  Pommes de terre fondantes  Salade de fruits frais	<b>Rôti de bœuf</b> au thym et romarin  Purée pommes de terre, céleri  Pont l'évêque  <b>Clémentine BIO</b>  <i>Parmentier à la purée de céleri, lentilles vertes et son fromage gratiné</i>	<b>SAINT NICOLAS</b>  <b>Carottes râpées BIO</b> aux agrumes  Cuisse de poulet rôtie jus à la cannelle  Poêlée paysanne (pommes de terre, oignons, champignons)  Mannele + clémentine  <i>Poêlée paysanne végétarienne au tofu</i>	<b>MENU VEGETARIEN</b>  Salade de panais  Œufs brouillés sauce thaï  Riz à la cantonaise  <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>  Raviolis ricotta épinards sauce napolitaine  Navets persillés  Cantafrais  <b>Banane BIO</b>			



Local et de saison



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

\* Sans porc et végétarien

