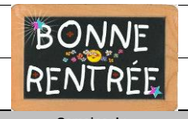

Menus Minversheim

Septembre - Octobre 2019

JOUR SEMAINE	Semaine du 2 au 6 septembre 2019	Semaine du 9 au 13 septembre 2019	Semaine du 16 au 20 septembre 2019	Semaine du 23 au 27 septembre 2019	Semaine du 30/09 au 04 octobre 2019	SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des légumineuses Semaine du 7 au 11 octobre 2019	Semaine du 14 au 18 octobre 2019	VACANCES SCOLAIRES Semaine du 21 au 25 octobre 2019	Semaine du 28 octobre au 1er novembre 2019
LUNDI	**C'EST LA RENTREE !**								
	Salade de carottes râpées BIO à la vinaigrette	Salade de ***chou blanc***	***Duo de céleri et carottes***	-	***Salade de légumes racines***	***Salade brésilienne*** (maïs, haricots rouges, cœurs de palmiers)	-		
	Torteillini ricotta épinards	Escalope de volaille panée	Filet de hoki meunière, citron	***Rôti de porc*** sauce diable	Sauté de bœuf sauce poivre doux	Poulet rôti aux herbes de Provence	***Sauté de porc*** braisé		
	Sauce aux fines herbes	Ratatouille	***Pommes vapeur et fleur de brocolis BIO*** à la béchamel	Haricots blancs à la tomate	***Pâtes BIO***	***Purée crécy BIO***	Petits pois à la française		
	-	-	***Fromage blanc en vrac***	Petit cotentin ail et fines herbes	-	-	Fromage blanc sucré		
	Liégeois chocolat (sans gélatine)	***Gélifié saveur vanille BIO***	-	***Fruit de saison BIO***	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	***Fruit de saison BIO***		
		Croustillant au fromage	***Gratin de pommes de terre, brocoli et œuf***	***Rôti de volaille sauce diable*** ***Ragoût d'haricots blancs et blé aux petits légumes au jus***	***Beignet de courgettes au poivre doux***	***Parmentier de carottes et soja gratiné***	***Sauté de volaille braisé*** ***Gratin de pois cassé, pâtes et emmental***		
MARDI			**MENU DES ENFANTS**		**REPAS PRODUCTEURS LOCAUX**	**REPAS VEGETARIEN**	**REPAS D'HALLOWEEN**		
	Radis râpés vinaigrette	-	***Salade de tomates BIO***	***Salade de carottes*** aux pommes	-	***Râpé de chou***	-		
	Rôti de volaille au safran	Veau marengo	Coquillettes	Filet de lieu sauce catalane	***Palette au raifort***	***Galette de boulgour, pois chiche et emmental***	***Emincé de boeuf*** aux petits oignons		
	Purée pommes de terre, céleri BIO	Pommes de terre fondantes et poêlée de champignons	***A la carbonara***	***Fondue de poireaux et riz BIO***	***Choucroute et pommes vapeur***	Coquillettes et haricots beurre à la concassée de tomates	***Purée pommes de terre, butternut BIO***		
	Fromage blanc sucré	***Emmental BIO à la coupe***	-	-	***Munster***	***Yaourt sucré BIO***	Gouda		
	-	Moelleux chocolat banane	***Beignet***	Cocktail de fruits	***Fruit de saison BIO***	-	Carrot cake		
	Quenelles natures sauce safran	***Gratin de pommes de terre, tofu et champignons au Reblochon***	***Pâtes carbonara à la volaille*** ***Pâtes maraichères aux haricots blanc***	***Pané de pois et légumes sauce catalane***	***Sauté de volaille au raifort*** ***Quenelles natures au raifort***		***Omelette aux petits oignons***		
MERCREDI									
JEUDI	**REPAS VEGETARIEN**								
	-	Tomates persillées à la vinaigrette	-	Radis à croquer	***Salade verte BIO*** au maïs	***Céleri râpé BIO*** à la vinaigrette	-		
	Omelette sauce tomate et basilic	Filet de colin au lait de coco	***Bœuf*** à l'orientale	Gratin au poulet,	Filet de colin pané, citron	***Saucisse blanche***	Fricassée de saumon au citron vert		
	Farfalles et haricots BIO	***Riz pilaf et carottes BIO***	Boulgour et ses légumes du Soleil	***Pâtes et courgettes BIO*** à l'italienne	Cordiale de légumes	***Lentilles*** aux petits légumes	Riz et petits légumes		
	Ribeaupierre à la coupe	***Munster à la coupe***	Six de Savoie	-	-	St Moret	Saint Nectaire à la coupe		
	Tarte aux pommes	-	***Fruit de saison BIO***	Eclair au chocolat	Riz au lait	-	***Fruit de saison BIO***		
		Plat de riz, lentilles et carottes au miel	***Pois chiches à l'orientale***	***Gratin de pâtes et courgettes à l'italienne (au fromage)***	***Tortilla (pommes de terre, oignons)***	***Saucisse de volaille*** ***Plat complet de blé tendre, lentilles et ses petits légumes***	***Boulette de soja au citron vert***		
VENDREDI			**REPAS VEGETARIEN**				**MENU DES ENFANTS**		
	-	Salade de pommes de terre	-	-	-	***Salade de pois chiches***			
	Filet de merlu	***Mijoté de bœuf*** au paprika	Lasagnes	***Emincé de bœuf*** strogonof	***Rôti de volaille*** au miel et raisins	Filet de merlu sauce champignons			
	et son riz à l'espagnole	***Gratin de chou-fleur BIO***	aux légumes	Semoule	Haricots beurre et pommes persillées	Riz et salsifis persillées			
	Gouda BIO	-	***Camembert à la coupe BIO***	Chanteneige	Tomme grise	***Fromage blanc aromatisé BIO***			
	Prunes	***Poires***	Salade de fruits frais	***Fruit de saison BIO***	***Fruit de saison BIO***	-			
	Steak de soja	***Crêpe aux champignons***		***Boulettes de soja strogonof***	***Galette de boulgour, lentilles corail à l'aneth au jus***	***Riz façon risotto, lentilles et petis légumes***			

Produit issu de l'Agriculture Biologique
Local et de saison

*** 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