



Menus Périscolaires - Commune de Minversheim

Septembre - Octobre 2018



						Semaine du goût : LA CAROTTE SOUS TOUTES SES FORMES	VACANCES SCOLAIRES		
JOUR SEMAINE	Semaine du 3 au 7 septembre 2018	Semaine du 10 au 14 septembre 2018	Semaine du 17 au 21 septembre 2018	Semaine du 24 au 28 septembre 2018	Semaine du 1er au 5 octobre 2018	Semaine du 8 au 12 octobre 2018	Semaine du 15 au 19 octobre 2018	Semaine du 22 au 26 octobre 2018	Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018
LUNDI	C'est la rentrée !! Salade verte Emincé de poulet à la provençale Penne - Crème dessert saveur vanille BIO Gratin de penne et petits légumes au fromage	Melon Boulettes à l'agneau sauce aux épices Légumes de couscous BIO - Gâteau de semoule Beignet de légumes	- Sauté de poulet aux olives Blé et courgettes BIO à la tomate Mimolette à la coupe Fromage frais aux fruits Gratin de blé et courgettes à la provençale	Céleri rémoulade Pilons de poulet épicés Coquillettes et haricots beurre à l'italienne Saint Paulin BIO - Quenelles natures	- Fricassée de volaille au basilic Gratin de légumes de saison Gouda BIO Fruit de saison Galette végétale	Salade coleslaw Rôti de bœuf au poivre Semoule et duo de carottes (orange et jaune) Saint Paulin BIO à la coupe - Feuilleté au fromage	REPAS VEGETARIEN - Croustillant au fromage Riz et petits pois à la française Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO		
MARDI	Taboulé Bœuf au paprika Gratin de chou-fleur BIO - Quetsches Quenelles végétales	- Emincé de poulet sauce façon Vallé d'Auge Petits pois carottes Fraidou Fruit de saison BIO Filet de poisson	- Filet de hoki meunière, citron Pommes vapeur et fleur de brocolis BIO à la béchamel Rondelé ail et fines herbes Prunes	Salade de carottes au fromage Filet de colin au bouillon safrané Fondue de poireaux et Riz BIO Petit suisse aromatisé - Filet de poisson	Salade de légumes racines aux raisins Sauté de bœuf au bleu Pâtes BIO - Gélifié saveur chocolat Filet de poisson	Potage crécy Haut de cuisse de volaille à l'indienne Gratin de courges et pommes de terre - Fruit de saison BIO Quenelles à l'indienne	- Emincé de bœuf à l'échalote Blé et chou-rouge braisé Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison BIO Crêpe aux champignons		
MERCREDI									
JEUDI	- Veau aux champignons Jardinière de légumes Camembert BIO Brownie aux noix de pécan Crêpe aux champignons	- Bouchées à la reine Pâtes BIO Ribeauppierre à la coupe Pomme Croustade végétarienne	MENU DES ENFANTS Salade de tomates BIO Cordon bleu à la volaille Pommes sautées - Mousse au chocolat* Crème dessert saveur vanille Croustillant au fromage - Crème dessert saveur vanille	Salade de concombres sauce au yaourt Bœuf aux carottes et semoule - Fruit de saison BIO Filet de poisson	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX - Knack , moutarde Choucroute et pommes vapeur Munster à la coupe Pâtisserie locale Saucisse de volaille Choucroute de la mer	Méli mélo de carottes aux deux couleurs Normandin de veau sauce aux champignons Cœur de blé Yaourt aromatisé BIO - Galette végétale	- Saumon sauce citronnée Purée pommes de terre, céleri Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison BIO		
VENDREDI	Concombre BIO à la ciboulette Emincé de porc aux herbes de provence Ratatouille et blé - Gélifié vanille nappé caramel Emincé de volaille Gratin de ratatouille et blé	- Filet de merlu au citron Méli mélo de légumes Gouda BIO Tarte aux pommes	REPAS VEGETARIEN - Dhal de lentilles Riz pilaf BIO Bûche du pilat à la coupe Salade de fruits frais	Betteraves rouges au vinaigre balsamique Parmentier de bœuf Salade verte BIO - Yaourt brassé aux fruits Parmentier de poisson	- Omelette à la piperade Et boulgour Tomme grise Fruit de saison BIO	- Filet de lieu sauce nantua Riz et ses petits légumes Camembert BIO à la coupe Carrot cake	MENU DES ENFANTS - Tomates mozarella Steak haché ketchup - Potatoes - Chou vanille Haché de poisson		



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 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 selon les recommandations nutritionnelles en vigueur

DUPONT
RESTAURATION