



Menus Péricolaires - Commune de Minversheim

Novembre - Décembre 2017



JOUR SEMAINE	Les 4 SAVEURS						VACANCES SCOLAIRES			
	Semaine du 6 au 10 novembre 2017	Semaine du 13 au 17 novembre 2017	Semaine du 20 au 24 novembre 2017	Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017	Semaine du 4 au 8 décembre 2017	Semaine du 11 au 15 décembre 2017	Semaine du 18 au 22 décembre 2017	Semaine du 25 au 29 décembre 2017	Semaine du 1er au 5 janvier 2018	
LUNDI	REPAS VEGETARIEN Salade de <i>carottes</i> aux pommes Kedgeree de poisson aux épices (Riz, lentilles et tomates) - <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	MENUS DES ENFANTS Salade alsacienne (<i>cervelas</i> * fromage) Lasagnes à la bolognaise <i>Salade verte BIO</i> - Gaufre * Salade de fromage ** Salade de fromage - Lasagnes végétariennes	- Rôti de volaille à la tzigane (poivrons, paprika) <i>Légumes de couscous BIO</i> Babybel Yaourt aux fruits ** Crêpe au fromage	Salade de champignons à la vinaigrette Filet de hoki meunière, citron <i>Pommes de terre à la florentine (aux épinards) BIO</i> Vache qui rit - ** Crêpe au fromage	- <i>Emincé de bœuf</i> , jus au thym et romarin Semoule et méli mélo de légumes à la tomate Saint Paulin à la coupe <i>Crème dessert chocolat BIO</i> ** Filet de poisson	SALÉ - <i>Bœuf gros sel</i> Cœur de blé et fleur de brocolis à la béchamel <i>Brie à la coupe BIO</i> Salade de fruits exotiques ** Crêpe aux champignons	- Filet de hoki meunière, citron <i>Pâtes BIO</i> et côtes de blettes provençale Samos Ananas frais			
		La BRETAGNE et ses spécialités <i>Salade de céleri BIO</i> - Emincé de volaille sauce chasseur Blé et jardinière de légumes aux herbes fraîches <i>Camembert à la coupe BIO</i> Orange ** Omelette	<i>Salade de céleri BIO</i> - Dos de lieu sauce crème ciboulette Cordiale de légumes jus au cumin - Crème dessert saveur vanille	Palette fumée* - Potée quimperoise (pommes de terre, carottes, chou vert, poireaux) <i>Tomme BIO à la coupe</i> Crêpe sucrée * Jambon de volaille ** Filet de poisson	Salade de <i>carottes râpées</i> au jus d'orange Cordon bleu de volaille <i>Riz et petits pois BIO</i> aux herbes - Géliné saveur vanille caramel ** Pavé du fromager	SAINT NICOLAS Salade de concombres bulgare Normandin de veau <i>Purée de carottes BIO</i> - <i>Mannele</i> ** Croustillant au fromage	SUCRÉ Salade de <i>chou blanc BIO</i> aux <i>agrumes</i> Emincé de volaille <i>sauce bahianaise</i> (poivron, lait de coco) Semoule couscous et haricots verts - <i>Fruit de saison</i> ** Omelette	REPAS MARRON Salade de <i>carottes BIO</i> au vinaigre balsamique Filet de volaille sauce aux champignons Lentilles - Crème dessert saveur caramel ** Beignet de légumes		
	MERCREDI									
	JEUDI	<i>Salade verte BIO</i> au bleu Sauté de veau aux olives <i>Carottes au jus</i> - Chou vanille ** Pavé du fromager	- <i>Carbonnade de bœuf</i> flamande Boullgour et petits pois à la française Les fripons <i>Fruit de saison BIO</i> ** Quenelles végétales	Potage de légumes Sauté de volaille au jus <i>Pâtes et brocolis BIO</i> à la béchamel - Pomme Golden ** Gratin de pâtes et brocolis au fromage	<i>Salade verte BIO</i> à l'emmental <i>Knack*</i> , moutarde Choucroute et pommes de terre fondantes - <i>Fruit de saison</i> ** Saucisse de volaille ** Choucroute végétarienne	MENUS DES ENFANTS - Spaghetti carbonara* <i>Yaourt nature sucré BIO</i> <i>Tarte aux pommes</i> <i>*Spaghettis carbonara à la volaille</i> ** Spaghetti aux légumes	ACIDE - Filet de colin <i>au citron vert</i> Riz arlequin (jardinière de légumes) <i>Fromage blanc nature</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	REPAS DE NOËL - Mijoté de chapon au miel et marrons Pommes duchesses et <i>poêlée de légumes BIO</i> aux épices Mini pavé d'affinois <i>Entremet aux trois chocolats</i> ** Feuilleté au fromage		
		REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de <i>carottes BIO</i> <i>Sauté de poulet</i> (label rouge) à l'alsacienne <i>Spaetzles</i> <i>Yaourt nature en vrac</i> + sucre - ** Spaetzles et légumes à la béchamel	- <i>Emincé de bœuf</i> sauce au bleu Blé et haricots verts à l'estragon <i>Gouda BIO</i> <i>Fruit de saison</i> ** Tarte aux légumes	REPAS VÉGÉTARIEN - Curry de légumes Thaï <i>Riz pilaf BIO</i> Bûche du pilat à la coupe Cake marbré au chocolat	Salade de <i>chou rouge</i> aux marrons Poulet tandoori Pommes de terre vapeur et ratatouille - <i>Pomme BIO d'Alsace</i> ** Quenelles natures	AMER <i>Salade de chicons</i> aux raisins <i>Emincé de porc*</i> aux champignons <i>Purée de pommes de terre d'antan BIO</i> (à la muscade) - Compote de fruits * 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> ** Filet de poisson			
VENDREDI		- <i>Jambon*</i> braisé Pommes risolées et navets braisés <i>Ribeaupierre</i> <i>Fruit de saison BIO</i> * Jambon de volaille ** Filet de poisson								

