



Menus Péricolaires - Commune de Minversheim
Mars avril 2018

		VOYAGE DES PAPILLES: L'Italie				LES 4 SAVEURS	VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine du 12 au 16 mars 2018	Semaine du 19 au 23 mars 2018	Semaine du 26 au 30 mars 2018	Semaine du 2 au 6 avril 2018	Semaine du 9 au 13 avril 2018	Semaine du 16 au 20 avril 2018	Semaine du 23 au 27 avril 2018	Semaine du 30 avril au 4 mai
LUNDI	-	Salade verte à la vinaigrette aux agrumes	REPAS VEGETARIEN		-	SALÉ		
	<i>Emincés de poulet</i> au curry	Filet de hoki meunière, citron	Croustillant au fromage		<i>Bœuf</i> bourguignon	<i>Salade de chou blanc</i>		
	Riz et poêlée de courgettes	Gratin de légumes aux 3 couleurs (carottes, petits pois, navets) et <i>pommes fondantes BIO</i>	Petits légumes à l'indienne et semoule couscous		Torsades et <i>carottes persillées</i>	<i>Petit salé*</i>		
	Gouda	Bûche de chèvre à la coupe	<i>Camembert à la coupe BIO</i>		<i>Ribeaupierre à la coupe</i>	<i>aux lentilles</i> et petits légumes		
	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	-	<i>Fruit de saison</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>	-		
	**Tortellinis ricotta épinards			**Crêpe aux champignons	<i>Géllifié vanille nappé caramel BIO</i>	*Sauté de volaille		
						**Galette végétale		
MARDI	-	Salade de <i>céleri BIO</i>	Salade verte	-	MENU DES ENFANTS	AMER		
	Fricassée de poisson sauce aurore	Escalope de volaille à la milanaise	Penne à la bolognaise	<i>Jambon</i> * braisé	Salade de tomates	<i>Salade frisée</i> aux croûtons		
	<i>Purée Dubarry BIO</i> (pommes de terre, chou-fleur)	Riz et cordiale de légumes	-	<i>Blé et ratatouille BIO</i>	Nuggets de volaille, ketchup	Carbonnade de <i>bœuf</i>		
	<i>Fromage blanc nature en vrac</i> + coulis de fruits	-	<i>Fromage blanc fruité BIO</i>	Chanteneige	Potatoes	Pommes rissolées et <i>navets persillés</i>		
	Poire Williams	<i>Fruit de saison</i>	**Pâtes à la bolognaise végétariennes (aux légumes)	Banane	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Camembert à la coupe BIO</i>		
	**Poisson à la milanaise		* <i>Jambon de volaille</i>	**Beignet de légumes	-	**Filet de poisson		
			**Croustillant au fromage					
MERCREDI								
JEUDI	MENU DES ENFANTS	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage	REPAS DE PÂQUES	Salade verte à l'emmental	-	ACIDE		
	<i>Salade de concombres BIO</i>	Rôti de porc* à la provençale	-	<i>Bœuf</i> à l'échalote	Filet de merlu à la provençale	<i>Salade de tomates</i> au maïs		
	Nuggets de volaille, ketchup	Légumes printaniers	Navarin d'agneau printanier	Printanière de légumes	<i>Riz et fleur de brocolis BIO</i> à la béchamel	Filet de hoki au safran		
	Potatoes	-	Gratin dauphinois	-	<i>Munster à la coupe</i>	<i>Semoule couscous BIO</i> et julienne de légumes		
	-	Tiramisu	<i>Yaourt nature BIO</i> + sucre	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison</i>	-		
Mousse au chocolat**	*Rôti de volaille	Dessert de Pâques	**Omelette		Tarte à la rhubarbe			
*Géllifié saveur chocolat	**Galette végétale	** <i>Quenelles natures</i>						
**Nuggets de poisson								
**Géllifié chocolat								
VENDREDI	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX	-		REPAS 100% VERT	REPAS VEGETARIEN	SUCRÉ		
	-	Veau marengo		Concombres bulgare	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage	-		
	<i>Kassler*</i>	Fusilli paglia e fieno au citron (aux épinards et citron)		Filet de poisson sauce oseille	Pavé de haricots azukis, quinoa et légumes	<i>Emincés de volaille</i> sauce aigre douce		
	<i>Spaetzles et chou rouge braisé</i>	Carré de l'Est à la coupe		<i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i>	Brunoise de légumes	<i>Boulgour et haricots verts BIO</i>		
	<i>Tomme du Ried à la coupe</i>	<i>Clémentine BIO</i>		-	-	Saint Nectaire à la coupe		
<i>Pâtisserie</i>	**Crêpe au fromage		Kiwi	<i>Purée pomme banane</i>				
*Jambon de volaille					**Omelette			
**Quenelles natures								

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Local et de saison

* Plat sans porc et sans viande

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles et la réglementation en vigueur.
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

DUPONT
RESTAURATION 