

**Menus Périscolaires - Commune de Minversheim
Mai Juin 2018**

						MENUS COUPE DU MONDE DE FOOTBALL 2018			
JOUR SEMAINE	Semaine du 7 au 11 mai 2018	Semaine du 14 au 18 mai 2018	Semaine du 21 au 25 mai 2018	Semaine du 28 mai au 1er juin 2018	Semaine du 4 au 8 juin 2018	Semaine du 11 au 15 juin 2018	Semaine du 18 au 22 juin 2018	Semaine du 25 au 29 juin 2018	Semaine du 2 au 6 juillet 2018
LUNDI	Salade de <i>carottes râpées</i>	-		NICE ET SES SPÉCIALITÉS Melon	-	Salade de courgettes BIO râpées	-	Salade de tomates BIO	-
	Aiguillettes de poulet sauce aux 4 épices	<i>Emincés de bœuf</i> aux deux poivrons		Sauté de boeuf à la niçoise (ail, romarin, olives)	Beignet de calamars à la romaine	<i>Fondant de bœuf</i>	Pilons de poulet	<i>Emincés de porc</i> à la moutarde	<i>Sauté de porc</i> basquaise
	Riz et petits pois à la française	<i>Courgettes BIO</i> au paprika		<i>Ratatouille BIO</i> aux herbes de Provence	Haricots verts à la bretonne	Boulgour et julienne de légumes au curry	<i>Semoule couscous et légumes de couscous BIO</i>	Boulgour et cordiale de légumes	<i>Blé et haricots verts BIO</i> persillés
	<i>Emmental BIO</i>	Tomme grise		-	<i>Brie à la coupe BIO</i>	<i>Yaourt nature en vrac</i> + sucre	Bûche du pilat à la coupe	Saint Nectaire à la coupe	Les fripons
	-	Eclair au chocolat		<i>Tarte à l'abricot</i>	Banane	-	Petits suisses fruités	-	<i>Fruit de saison</i>
	<i>Croustillant au fromage</i>	<i>Quenelles végétales aux deux poivrons</i>		<i>Galette végétale</i>		<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Plat complet de semoule, pois chiche et légumes de couscous à la tomate</i>	<i>Croustillant au fromage</i>	<i>Quenelles végétales basquaise</i>
MARDI		REPAS PRODUCTEURS LOCAUX				MENUS DES ENFANTS	Repas des Bleus, l'équipe de France		Repas de La Seleçcao, l'équipe du Brésil
		-	Radis à croquer	-	Salade de champignons	<i>Salade verte BIO</i>	<i>Salade chou rouge</i>	Salade de radis râpés	Salade brésilienne (cœurs de palmiers, maïs, oignons, tomates)
	Jambon		Normandin de veau sauce brune	Carry de <i>volaille</i>	Goulash de <i>bœuf</i> hongrois	Lasagnes à la bolognaise	Blanquette de veau	Gratin camarguais au bœuf haché, riz, oignons, tomates, courgettes, herbes	Moqueca de peixe (poisson, persil, ail, tomate)
	Pommes sautées		Haricots plats	Riz et carottes persillées	<i>Semoule et petits pois BIO</i>	-	<i>Riz pilaf et carottes vichy BIO</i>	-	<i>Riz BIO</i> aux haricots secs
Fomage blanc aux fines herbes façon biblaskaes		-	<i>Camembert à la coupe BIO</i>	-	Crêpe au chocolat	-	<i>Fruit de saison BIO</i>	-	
Pomme d'Alsace		<i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	<i>Fruit de saison</i>	Yaourt aux fruits	<i>Lasagnes aux légumes</i>	<i>Blanquette de poisson</i>	<i>Gratin camarguais sans viande</i>	Pastèque	
Jambon de volaille		<i>Tarte aux légumes</i>	<i>Filet de poisson</i>	Goulasch de poisson					
Fromage blanc façon bibelaskaes									
MERCREDI									
JEUDI			REPAS VEGETARIEN				C'est l'ÉTÉ!	REPAS VEGETARIEN	Repas de la Mannschaft, l'équipe d'Allemagne
			-	-	-	-	<i>Rôti de bœuf froid</i>	Melon charentais	Curry wurst (<i>Saucisse</i> sauce curry)
	Filet de colin pané, citron		Poêlée de légumes du soleil	Fricassée de saumon sauce mousseline	Filet de Hoki sauce dijonnaise	<i>Rôti de volaille</i> sauce au miel	Salade de pâtes estivale (tomate, poivrons, maïs, basilic)	Croustade forestière (aux champignons)	Pommes de terre sautées
	Cœur de blé et julienne de légumes		Aux penne	Torsades et fleur de brocolis	Jardinière de légumes	Farfalles et piperade à la tomate	<i>Brie BIO</i>	Pâtes	<i>Munster à la coupe</i>
Saint Paulin à la coupe		<i>Emmental râpé BIO</i>	<i>Carré de l'Est à la coupe</i>	<i>Saint Paulin BIO</i>	Mimolette à la coupe	Pêche	-	<i>Fruit de saison BIO</i>	
<i>Compote de fruits BIO</i>		<i>Quatre quart</i>	<i>Géllifié saveur vanille nappé caramel BIO</i>	Fondant au chocolat	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Salade de pâtes estivale au thon</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Saucisse de volaille</i>	
						<i>Quenelles natures sauce au miel</i>		<i>Beignet de légumes</i>	
VENDREDI		MENUS DES ENFANTS				Repas de la Sbornaya, l'équipe de Russie	Repas de la Seleçcao das Quinas, l'équipe du Portugal	Repas de la Danish Dynamite, l'équipe du Danemark	
		<i>Salade de concombres BIO</i> bulgare	<i>Crudités du chef BIO</i>	<i>Salade verte BIO</i> au maïs	<i>Tomates BIO</i> au basilic	Русский салат (Macédoine de légumes à la russe)	-	Salade verte à la mimolette	-
	Poêlée de colin doré au beurre		<i>Saucisse de strasbourg</i>	Tomate farcies à la viande hachée	<i>Emincé de poulet au jus</i>	КОПЕТЫ (boulettes de viande en sauce)	Bacalhau a ze do pipo (Brandade de poisson)	Gammeldags kylling (Rôti de volaille au persil à la sauce brune)	Escalope de poulet à la crème
	Farfalles		Purée de pommes de terre à l'ancienne (muscade)	Cœur de blé	Gratin dauphinois aux petits légumes	<i>Carottes et pommes vapeur BIO</i>	<i>Salade verte BIO</i>	<i>Pommes vapeur BIO</i> et chou rouge	<i>Petits pois carottes BIO</i>
Samos		<i>Ribeaupierre</i>	-	Petit suisse sucré	-	Brebicrème	-	Rondelé nature	
<i>Fruit de saison BIO</i>		-	Fraises	-	<i>Fruit de saison</i>	Pastéis de nata	Gaufrettes	Tarte aux fruits de saison	
		<i>Saucisse de volaille</i>	-	-	<i>Filet de poisson en sauce</i>		<i>Quenelles végétales</i>	<i>Feuilleté au fromage</i>	
		<i>Croustillant au fromage</i>	<i>Tarte aux légumes</i>	<i>Galette végétale</i>					

Produits issus de l'agriculture biologique

Local et de saison

* Plat sans porc et sans viande



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 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.

DUPONT
RESTAURATION