



Menus Péricolaires - Commune de Minversheim

Janvier - Février 2017



VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine du 2 au 6 janvier 2017	Semaine du 9 au 13 janvier 2017	Semaine du 16 au 20 janvier 2017	Semaine du 23 au 27 janvier 2017	Semaine du 30 janvier au 3 février 2017	Semaine du 6 au 10 février 2017	Semaine du 13 au 17 février 2017	Semaine du 20 au 24 février 2017
LUNDI		Emincé de dinde* aux carottes <i>Haricots verts BIO</i> et riz <i>Carré de l'Est</i> à la coupe Fruit de saison * Feuilleté au fromage	Salade de betteraves crues <i>Sauté de porc*</i> au curry Méli mélo de légumes et boulgour <i>Yaourt BIO</i> * Sauté de volaille * Tofu	Salade de <i>chou</i> <i>Bœuf</i> bourguignon* <i>Pommes de terre BIO et carottes BIO</i> persillées Mousse au chocolat * Crêpe aux champignons	VOYAGE DES PAPILLES : LA THAÏLANDE Filet de poisson thaï Riz et petits légumes <i>Fromage BIO</i> Salade de fruits asiatique	Salade de radis Escalope de volaille* dijonnaise Cordiale de légumes et pommes de terre <i>Yaourt aux fruits BIO</i> * Galette végétale		
MARDI	<i>Rôti de porc*</i> sauce oignon <i>Epinards hachés BIO et pommes vapeur BIO</i> Brie à la coupe Crème dessert saveur chocolat * Rôti de volaille * Filet de poisson	Salade de radis Filet de colin sauce moutarde <i>Chou-fleur BIO</i> et pâtes <i>Fromage blanc en vrac</i> + sucre	REPAS ORANGE Escalope de volaille panée*, citron <i>Purée de potiron BIO</i> Mimolette à la coupe Orange * Pavé du fromager	Rôti de dinde au romarin* Poêlée de légumes et riz Samos <i>Fruit de saison BIO</i> * Poêlée de légumes, riz et lentilles	Salade de <i>carottes</i> <i>Emincé de bœuf*</i> à la crème <i>Purée de céleri BIO</i> Fromage blanc aux fruits * Tofu	REPAS ILLUSION D'OPTIQUE		
MERCREDI								
JEUDI	Salade fromagère <i>Emincé de bœuf*</i> aux champignons Blé et <i>carottes</i> vichy <i>Fruit de saison BIO</i> * Tofu	L'Aiguille du Midi et les spécialités savoyardes Potage Tartiflette* <i>Salade verte BIO</i> Fruit de saison * Tartiflette à la volaille * Tartiflette végétarienne	Salade au maïs Filet de lieu à la normande Fenouil braisé et riz <i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX <i>Choucroute*</i> (knack, kassler, moutarde condiment) <i>Munster à la coupe</i> <i>Pomme BIO</i> * Saucisse de volaille * Filet de poisson	CHANDELEUR Sauté de dinde* à l'ananas Pâtes et <i>petits pois BIO</i> Edam à la coupe Crêpe sucrée *Filet de poisson	Salade à la fête <i>Mijoté de bœuf*</i> <i>Pommes de terre BIO et haricots verts BIO</i> Pomme au four * Omelette		
VENDREDI	EPIPHANIE Dos de hoki sauce Nantua <i>Purée de légumes BIO</i> <i>Munster à la coupe</i> Galette des rois	Steak haché* au jus Semoule et petits légumes <i>Fromage BIO</i> <i>Fruit de saison</i> * Galette végétale	REPAS VEGETARIEN Galette végétale aux céréales <i>Brocolis vapeur BIO</i> Fraidou Moelleux au chocolat	Salade aux dés de fromages Haut de cuisse de poulet* Pâtes à la provençale <i>Compote de fruits BIO</i> * Pâtes végétariennes	Salade aux champignons Jambon braisé* <i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i> Gélifié saveur chocolat * Jambon de volaille * Pizza au fromage	REPAS VERT Filet de poisson sauce oseille <i>Epinards BIO</i> et boulgour Fromage ail et fines herbes Kiwi		

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

* Plat sans porc et sans viande



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Une fois par semaine le pain est issu de l'Agriculture Biologique



DUPONT
RESTAURATION

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.