

Menus Péricolaires - Commune de Minversheim

Mars - Avril 2017

							VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine du 27 février au 3 mars 2017	Semaine du 6 au 10 mars 2017	Semaine du 13 au 17 mars 2017	Semaine du 20 au 24 mars 2017	Semaine du 27 au 31 mars 2017	Semaine du 3 au 7 avril 2017	Semaine du 10 au 14 avril 2017	Semaine du 17 au 21 avril 2017
LUNDI	-	-	Salade de <i>carottes</i>	Voyage des papilles: Le QUEBEC	Duo de <i>carotte et céleri</i>	REPAS Producteurs locaux		
	<i>Bœuf</i> en daube	Nuggets de poulet	Raviolis au boeuf	-	Dos de lieu provençal	<i>Sauté de boeuf</i> sauce forestière		
	Boulgour et <i>carottes</i> au jus	Potatoes	<i>Salade verte BIO</i>	<i>Poêlée de légumes BIO</i> au sirop d'érable	<i>Purée pommes de terre poireaux BIO</i>	<i>Spaetzles</i>		
	Saint Bricet	Tomme grise	-	Brie à la coupe	-	<i>Munster</i> à la coupe		
	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Yaourt aux fruits	Tarte pomme crumble	Fruit de saison	<i>Pomme BIO</i>		
	**Gratin de boulgour, fromage et carottes	**Galette végétale quinoa à la provençale	**Raviolis ricotta épinards	** Quenelles végétales		**Tofu sauce forestière		
MARDI	MARDI GRAS				REPAS VEGETARIEN			
	-	Salade verte aux dés de fromage	-	Salade de <i>carottes BIO</i>	-	-		
	Poulet rôti sauce chasseur	Mijoté de veau sauce poivre doux	Emincé de volaille	Filet de merlu sauce basquaise	Galette végétale épinards emmental	Aiguillettes de poulet au romarin		
	Petits pois à la tombée d'oignons	Blé et <i>carottes</i> persillées	Méli mélo de légumes et riz	Riz et salsifis	Chou fleur et pommes de terre à la crème	<i>Blé et petits pois BIO</i>		
	<i>Emmental BIO</i> à la coupe	-	Bûche du pilat à la coupe	Yaourt brassé	<i>Brie BIO</i> à la coupe	Rondelé		
	Beignet	<i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	<i>Fruits de saison BIO</i>	-	Eclair saveur chocolat	<i>Yaourt nature en vrac + sucre</i>		
	**Gratin de légumes, riz et lentilles	**Gratin de blé, fromage et carottes	**Crêpe au fromage			**Quenelles nature		
MERCREDI								
JEUDI	Salade de <i>céleri</i>	-	REPAS ALSACIEN et producteurs locaux	Salade verte aux dés de fromage	-	-		
	<i>Bœuf</i> à la dijonnaise	Filet de colin sauce aurore	<i>Kassler*</i>	Penne	Filet de colin sauce citronnée	Gratin de pâtes au jambon de volaille		
	Riz et brunoise de légumes	<i>Pâtes et haricots verts BIO</i>	<i>Potée de légumes et pommes de terre</i>	à la bolognaise	<i>Brocolis et blé BIO</i>	Duo de haricots		
	-	Petit cotentin	<i>Tomme du Ried BIO</i> à la coupe	-	Tomme à la coupe	Saint Paulin		
	<i>Compote de fruits BIO</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Tarte au fromage blanc</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>		
	** Crêpe aux champignons		* Jambon de volaille	Gratin de pâtes aux légumes		** Gratin de pâtes, fromage et duo de haricots		
VENDREDI	-	REPAS VEGETARIEN		Salade de <i>chou blanc</i>	VOYAGE DES PAPILLES: Le Kenya	Salade de <i>céleri BIO</i>		
	Filet de merlu sauce au basilic	Quenelles végétales sauce forestière	Dos de lieu sauce au curcuma	<i>Emincé de boeuf</i> au paprika	Yassa de poulet	<i>Filet de porc</i> * sauce dijonnaise		
	Semoule et duo de courgettes	<i>Chou fleur et pommes de terre BIO</i>	Boulgour et épinards	<i>Semoule et ratatouille BIO</i>	<i>Riz BIO</i> trois couleurs aux petits légumes	Printanière de légumes		
	<i>Camembert BIO</i> à la coupe	-	Carré de l'Est	Petits suisses sucrés	Mini cabrette	-		
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fromage blanc en vrac + sucre</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	-	Tarte à la noix de coco	Fromage blanc aux fruits		
				** Semoule, pois chiches et ratatouille	**Quenelles végétales	* Filet de volaille		
						**Tofu sauce dijonnaise		



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



Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.