



Menus Périscolaires - Vendenheim

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 carottes aux pommes Kedgeree de poisson aux épices (Riz, lentilles et tomates) Saint Nectaire à la coupe Crème dessert saveur chocolat BIO	MENUS DES ENFANTS Salade alsacienne (cervelas * fromage) Lasagnes à la bolognaise Salade verte BIO Fromage blanc aromatisé Gaufre * Salade de fromage	Salade de maïs Rôti de volaille à la tzigane (poivrons, paprika) Légumes de couscous BIO Babybel Yaourt aux fruits	Salade de champignons à la vinaigrette Filet de hoki meunière, citron Pommes de terre à la florentine (aux épinards) BIO Vache qui rit Fruit de saison	Salade coleslaw Emincé de bœuf , jus au thym et romarin Semoule et méli mélo de légumes à la tomate Saint Paulin à la coupe Crème dessert chocolat BIO	SALÉ Macédoine de légumes au curry Bœuf gros sel Cœur de blé et fleur de brocolis à la béchamel Brie à la coupe BIO Salade de fruits exotiques	Salade d'agrumes Filet de hoki meunière, citron Pâtes BIO et côtes de blettes provençale Samos Ananas frais		
	MARDI	Potage de légumes Emincé de volaille sauce chasseur Blé et jardinière de légumes aux herbes fraîches Camembert à la coupe BIO Orange	Salade de céleri BIO Dos de lieu sauce crème ciboulette Cordiale de légumes jus au cumin Bonbel Crème dessert saveur vanille	La BRETAGNE et ses spécialités Duo de crudités Palette fumée* Potée quimperoise (pommes de terre, carottes, chou vert, poireaux) Tomme BIO à la coupe Crêpe sucrée * Jambon de volaille	Salade de carottes râpées au jus d'orange Cordon bleu de volaille Riz et petits pois BIO aux herbes Coulommiers Gélifié saveur vanille caramel	SAINT NICOLAS Salade de concombres bulgare Normandin de veau Purée de carottes BIO Chanteneige Mannele	SUCRÉ Salade de chou blanc BIO aux agrumes Emincé de volaille sauce bahianaise (poivron, lait de coco) Semoule couscous et haricots verts Mimolette à la coupe Fruit de saison		
MERCREDI		Salade de céleri au safran Haricots rouges à la mexicaine (à la viande hachée de bœuf) Salade verte BIO Emmental râpé Fruit cuit	Salade de radis râpés Omelette aux champignons Riz et haricots verts BIO à l'ail Brie à la coupe Fruit de saison	Salade verte BIO au fromage Filet de merlu, citron Gratin dauphinois Fromage blanc sucré Agrume	Salade de haricots verts à la tomate Bœuf mode Pâtes et poêlée de légumes aux herbes fraîches Saint Paulin à la coupe BIO Pomme Elstar	Galantine de volaille Filet de colin sauce au curcuma Blé à la fondue de poireaux Carré de l'Est à la coupe Clémentine BIO	Salade de concombres aux herbes Pâtes à la bolognaise Salade verte BIO Emmental râpé Pomme pochée	Crêpe au fromage Rôti de porc* jus au safran Riz BIO et trio de légumes (Navets, carottes, chou) Petit suisse aromatisé Fruit de saison * Rôti de volaille	Salade de carottes à la marocaine Raviolis de bœuf à la tomate Salade verte BIO Carré Croc'lait Clémentine
	JEUDI	Salade verte BIO au bleu Sauté de veau aux olives Carottes au jus Yaourt nature Chou vanille	Salade de betteraves à la ciboulette Carbonnade de bœuf flamande Boullgour et petits pois à la française Les fripons Fruit de saison BIO	Potage de légumes Sauté de volaille au jus Pâtes et brocolis BIO à la béchamel Cantafrais Pomme Golden	Salade verte BIO à l'emmental Knack* , moutarde Choucroute et pommes de terre fondantes Fromage blanc aromatisé Fruit de saison ** Saucisse de volaille	MENUS DES ENFANTS Salade de carottes Spaghetti carbonara* Yaourt nature sucré BIO Tarte aux pommes * Spaghettis carbonara à la volaille	ACIDE Potage de légumes Filet de colin au citron vert Riz arlequin (jardinière de légumes) Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	REPAS DE NOËL Velouté aux champignons (bolets) Mijoté de chapon au miel et marrons Pommes duchesses et poêlée de légumes BIO aux épices Mini pavé d'affinois Entremet aux trois chocolats	Salade de céleri rémoulade Fricassée de poisson au poivre Mousseline d'épinards BIO Munster à la coupe Eclair saveur chocolat
VENDREDI		Salade de chou blanc au citron Jambon* braisé Pommes rissolées et navets braisés Ribeaupierre Fruit de saison BIO * Jambon de volaille	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de carottes BIO Sauté de poulet (label rouge) à l'alsacienne Spaetzles Yaourt nature en vrac + sucre Purée de fruits aux épices de Noël	Salade coleslaw Emincé de bœuf sauce au bleu Blé et haricots verts à l'estragon Gouda BIO Fruit de saison	REPAS VÉGÉTARIEN Salade de betteraves rouges aux herbes Curry de légumes Thaï Riz pilaf BIO Bûche du pilat à la coupe Cake marbré au chocolat	Salade de chou rouge aux marrons Poulet tandoori Pommes de terre vapeur et ratatouille Gouda à la coupe Pomme BIO d'Alsace	AMER Salade de chicons aux raisins Emincé de porc* aux champignons Purée de pommes de terre d'antan BIO (à la muscade) Saint Nectaire à la coupe Compote de fruits * Emincé de volaille	Salade verte aux dés de fromage Bœuf bourguignon Carottes vichy et coquillettes Rondelé Fruit de saison BIO	Potage de légumes Sauté de volaille aux pruneaux Printanière de légumes aux épices Six de savoie Pomme BIO

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

* Sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



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.