



Menus Péricolaires - OPAL Vendenheim

Janvier - Février 2018



JOUR SEMAINE						4 saveurs à l'honneur	VACANCES SCOLAIRES					
	Semaine du 8 au 12 janvier 2018	Semaine du 15 au 19 janvier 2018	Semaine du 22 au 26 janvier 2018	Semaine du 29 janvier au 2 février 2018	Semaine du 5 au 9 février 2018	Semaine du 12 au 16 février 2018	Semaine du 19 au 23 février 2018	Semaine du 26 février au 2 mars 2018	Semaine du 5 au 9 mars 2018			
LUNDI	EPIPHANIE Salade de carottes à la menthe Pilon de poulet Riz safrané et petit pois à l'étuvé Saint Paulin BIO Galette des rois **Filet de poisson	Salade de haricots verts Omelette aux fines herbes Semoule couscous et ratatouille Les fripons Géllifié saveur chocolat BIO	Pizza Poulet rôti Purée pommes de terre, potiron BIO Mimolette à la coupe Orange ** Crêpe au fromage	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de carottes BIO aux pommes Fleischkechle sauce brune Spaetzles et petits légumes Ribeauipperie à la coupe Tarte Linzer * Jambon de volaille ** Beignet de légumes	Salade de céleri Haut de cuisse de poulet jus aux herbes Purée Crécy (pommes de terre, carottes) Carré de l'Est à la coupe Crème dessert saveur chocolat BIO ** Crêpe au champignons	AMER Salade de carottes aux noix Mijoté de bœuf Blé et fleur de brocolis BIO Petit suisse aromatisé Pomelos ** Omelette	REPAS VÉGÉTARIEN Potage de légumes Lasagnes aux légumes Salade verte BIO Carré croclait Fruit de saison	Salade de céleri Emincé de porc* aux herbes de Provence Haricots verts BIO à l'ail Carré frais Tropézienne * Emincé de volaille ** Feuilleté au fromage	Duo de choux Sauté de veau marengo Riz pilaf et méli mélo de légumes Petit cotentin Crème dessert saveur vanille BIO ** Quenelles végétales			
	MARDI	Ceuf vinaigrette Hachis parmentier de bœuf Salade verte BIO Bûche de chèvre à la coupe Ananas frais * Hachis parmentier aux légumes	Galantine de volaille , cornichons Filet de colin pané, citron Penne et carottes à la sauce tomate Chanteneige Fruit de saison BIO **Terrine de légumes	L'AUVERGNE, L'EAU ET SES VOLCANS Potage Conti (aux lentilles) Saucisse* Potée auvergnate BIO (pommes de terre, carottes, chou) Saint Nectaire à la coupe Flognarde (clafoutis aux cerises) * Saucisse de volaille ** Quenelles natures	Salade de maïs Kassler au jus Purée Dubarry (pommes de terre, chou fleur) BIO Samos Pomme d'Alsace * Jambon de volaille ** Filet de poisson	Jeux Olympiques d'Hiver en Corée Salade de chou BIO vinaigrette au soja Ragoût de bœuf aux épices asiatiques Nouilles Yaourt nature Tarte à la noix de coco ** Filet de poisson	MARDI GRAS - SAVEUR SUCRÉE Concombre vinaigrette Sauté de dinde casimir (à l'ananas) Cordiale de légumes Gouda BIO Beignet ** Quenelles végétales	MENU DES ENFANTS Salade de carottes BIO Steak haché, ketchup Potatoes Fromage blanc nature en vrac + sucre Fruit de saison ** Omelette	Salade coleslaw Escalope de poulet basquaise Gratin de pommes de terre et petits légumes Petit suisse BIO Fruit de saison ** Gratin de pommes de terre, petits légumes et fromage	Saucisson à l'ail* Filet de colin sauce mousseline Pâtes et carottes persillées BIO Yaourt nature aromatisé Kiwi * Galantine de volaille ** Macédoine rémoulade		
MERCREDI		Potage de légumes Sauté de bœuf aux petits oignons Pommes de terre fondantes et carottes vichy Petit suisse BIO Poire ** Quenelles natures	Céleri vinaigrette Emincé de dinde aux carottes Riz et haricots verts BIO Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison ** Filet de poisson	Salade aux agrumes Bœuf stroganoff Pâtes et petits pois BIO Yaourt aromatisé Fruit de saison ** Omelette	Salade verte aux dés de fromage Filet de hoki sauce florentine Pommes campagnardes et fondue de poireaux BIO Fromage blanc nature en vrac + sucre Cocktail de fruits au sirop ** Feuilleté au fromage	Salade de riz Jambon braisé* Petits pois carottes Bonbel Fruit de saison BIO * Jambon de volaille ** Feuilleté au fromage	Salade de chou rouge Boulettes à l'agneau jus aux épices Semoule et légumes de couscous BIO Emmental à la coupe Crème dessert saveur caramel ** Beignet de légumes	Salade de haricots verts Bœuf bourguignon Torsades et carottes persillées Babybel Fruit de saison BIO ** Filet de poisson	Potage de légumes Parmentier de saumon aux petits légumes Salade verte BIO Carré de l'Est à la coupe Fruit au sirop ** Filet de poisson	Salade verte à l'emmental Knacks* , moutarde Pommes sautées Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO * Saucisse de volaille ** Galette quinoa à la provençale		
		JEUDI	Macédoine de légumes Filet de hoki à la crème de potiron Cœur de blé et fondue de poireaux Gouda BIO Fruit de saison	REPAS TARTIFLETTE Salade verte BIO Tartiflette au jambon* Yaourt nature Clémentine * Tartiflette à la volaille * Tartiflette aux légumes	Salade floride (Carottes , orange) Filet de colin doré au beurre Poêlée d'épinards Bûche du pilat à la coupe Crème dessert saveur vanille BIO	Salade de radis blancs Emincé de bœuf , jus au thym et romarin Boulgour et haricots verts Tomme du Ried BIO à la coupe Petits suisses fruités ** Salade végétale	Potage de légumes Filet de merlu aux herbes Pommes vapeur BIO et saisis à la provençale Munster à la coupe Fruit de saison	SALÉ Salade fromagère Rôti de porc* à la dijonnaise Riz et méli mélo de légumes Yaourt sucré Compote de fruits BIO * Rôti de volaille ** Filet de poisson	Salade de chou rouge Emincé de poulet sauce façon béarnaise Poêlée de légumes aux trois couleurs (carottes, navets, petits pois) Tomme blanche Géllifié saveur vanille BIO ** Crêpe au fromage	Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise Bœuf braisé Lentilles et carottes persillées Saint Nectaire à la coupe Poire BIO **Filet de poisson	Salade composée du chef Omelette aux champignons Purée pommes de terre, brocolis BIO Munster à la coupe Pomme pochée	
			VENDREDI	MENU DES ENFANTS Salade composée (salade verte et tomates) Cordon bleu à la volaille Purée pommes de terre, carottes BIO Fromage blanc sucré Fondant au chocolat ** Pavé du fromager	Salade de chou blanc Sauté de veau sauce moutarde Cœur de blé et julienne de légumes Brie BIO Crème dessert saveur caramel ** Raviolis aux épinards	REPAS VEGETARIEN Salade de panais Bouillabaisse végétarienne (Œuf, pommes de terre, tomates, poireau, oignon, fenouil) Camembert à la coupe BIO Tarte au citron	CHANDELEUR Salade coleslaw BIO Gratin de pâtes à la volaille et aux champignons Yaourt nature Crêpe sucrée ** Gratin de pâtes et cordiale de légumes à la béchamel	Salade de chou Raviolis au bœuf sauce tomate Salade verte Fromage râpé BIO Fruit de saison ** Tortellinis ricotta épinards	ACIDE Salade de tomates au vinaigre balsamique Filet de colin au citron Boulgour et épinards Camembert à la coupe BIO Orange	Salade de carottes aux pommes Filet de hoki meunière, citron Purée pommes de terre, panais BIO Brie à la coupe Clémentine	Salade d'endives Bouchées à la reine Riz pilaf BIO Bleu à la coupe Géllifié saveur chocolat ** Bouchées de la mer	Salade de carottes Sauté de porc* à la provençale Blé et chou-fleur à la polonaise (chapelure et persil) Saint Paulin BIO Compote de fruits * Sauté de volaille ** Pavé du fromager

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

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



DUPONT
RESTAURATION