



# Menus Péricolaires - SOURIS VERTE de Lampertheim

Mars - Avril 2019

|                 |   | VOYAGE DES PAPILLES:<br>La Grèce  |   |   | VACANCES SCOLAIRES  |  |  |   |
|-----------------|---|---|---|---|---|--|--|---|
| JOUR<br>SEMAINE | Semaine du<br>4 au 8 mars 2019  | Semaine du<br>11 au 15 mars 2019  | Semaine du<br>18 au 22 mars 2019  | Semaine du<br>25 au 29 mars 2019  | Semaine du<br>1 au 5 avril 2019   | Semaine du<br>8 au 12 avril 2019   | Semaine du<br>15 au 19 avril 2019  | Semaine du<br>22 au 26 avril 2019   |
| LUNDI           | -   | <b>Concombres au tsatziki</b>   | REPAS VEGETARIEN<br><b>Salade de chou rouge BIO</b>   | Macédoine de légumes rémoulade  | -   | <b>Salade de chou blanc</b>  | REPAS PRINTANIER   |   |
|                 | Blanc de poulet sauce grand-mère<br>Riz et duo de légumes de saison (navets et carottes)<br>Vache qui rit<br><b>Crème dessert saveur chocolat BIO</b>   | Filet de hoki meunière, citron<br>Gratin de courges et <b>pommes de terre fondantes BIO</b><br>-<br><b>Fruit de saison</b>  | Tortellinis ricotta épinards<br>sauce végétarienne<br><b>Yaourt nature en vrac</b>  | Paupiette de veau aux petits légumes<br>Flageolets à l'ail<br><b>Camembert à la coupe BIO</b>   | <b>Emincé de bœuf</b> au thym<br>Torsades et jardinière de légumes<br><b>Ribeauverrie à la coupe</b><br><b>Fruit de saison BIO</b>  | <b>Petit salé</b><br>aux lentilles et petits légumes<br>-<br><b>Gélatif vanille nappé caramel BIO</b><br><b>Rôti de volaille au jus</b><br><b>Plat complet de lentilles, pommes vapeur et petits légumes</b>   | Escalope de volaille et son jus aux herbes<br><b>Pomme de terre fondantes et jardinière de légumes BIO</b><br>Cantadou<br><b>Tarte à la rhubarbe</b><br>Fromage blanc aux fines herbes                       |   |
| MARDI           | <b>MARDI GRAS</b><br>-<br>Fricassée de merlu sauce nantua<br><b>Haricots verts BIO</b> à la ciboulette<br>Petit suisse sucré<br><b>Beignet framboise cassis</b><br><b>Plat de semoule, légumes secs et haricots verts à la ciboulette</b> | Salade de <b>céleri BIO</b><br><b>Keftédés sauce citron (boulette de viande)</b><br>Penne et cordiale de légumes<br>Fromage de brebis<br>-<br><b>Boulettes de soja sauce citron</b> | -<br><b>Emincé de bœuf</b> à la moutarde à l'ancienne<br>Pommes rissolées et chou-fleur à la polonaise<br><b>Munster à la coupe</b><br><b>Compote de fruits BIO</b><br><b>Crêpe aux champignons en sauce</b>                                  | -<br><b>Jambon</b> braisé<br><b>Coquillettes et haricots verts BIO</b> tomates<br>Chantenaige<br><b>Fruit de saison</b><br><b>Jambon de volaille</b><br><b>Plat complet de pâtes, haricots rouges et haricots verts à la tomate</b>   | <b>MENU DES ENFANTS</b><br>Saucisse blanche<br><b>Purée de carottes BIO</b><br>Emmental<br>Tarte au chocolat<br><b>Saucisse de volaille</b><br><b>Boulettes type falafel</b>  | <b>Beaune et ses spécialités bourguignonnes</b><br>-<br><b>Estouffade de bœuf</b> bourguignonne<br><b>Pommes de terre fondantes et carottes persillées BIO</b><br>Chaurouce<br>Dessert façon flammuse aux pommes<br><b>Pommes de terre et carottes façon tartiflette</b> | -<br><b>Emincé de porc</b> sauce charcutière<br>Petits pois carottes<br><b>Gouda BIO</b><br><b>Fruit de saison</b><br><b>Emincé de volaille sauce charcutière</b><br><b>Croustillant au fromage</b>          | <b>Coleslaw</b><br>Fricassée de poisson sauce homardine<br>Poêlée d'épinards et riz pilaf<br>-<br><b>Crème dessert saveur chocolat BIO</b><br><b>Omelette à la concassée de tomates</b>                   |
|                 | MERCREDI  | <b>Salade de céleri BIO</b> rémoulade<br>Pâtes<br>à la bolognaise<br>Emmental râpé<br>-<br><b>Pâtes maraîchères à la sauce tomate</b>   | <b>Salade de chou blanc</b><br>Omelette aux champignons<br><b>Epinards et pommes de terre BIO</b><br>-<br>Yaourt aux fruits   | -<br>Mitonnée de <b>porc</b> jus aux herbes de provence<br>Petits pois et jeunes carottes<br><b>Yaourt aromatisé BIO</b><br>Banane<br><b>Mitonnée de volaille aux herbes de Provence</b><br><b>Tortilla (oignons pommes de terre)</b> | -<br><b>Sauté de poulet</b> antillais (oignons et ananas)<br><b>Blé et carottes BIO</b> à la menthe<br>Samos<br>Fromage frais pulpe<br><b>Galettes de boulgour, lentilles à l'aneth</b>   | <b>Duo de choux</b><br><b>Rôti de porc</b> au jus<br>Riz pilaf et petits pois à la crème<br>-<br><b>Crème dessert saveur vanille BIO</b><br><b>Rôti de volaille au jus</b><br><b>Quenelles végétales</b>   | -<br>Parmentier de bœuf<br>-<br><b>Yaourt aromatisé BIO</b><br>Orange<br><b>Parmentier de légumes gratiné</b>  | -<br>Filet de colin pané, citron<br>Brocolis et champignons sautés<br><b>Brie à la coupe BIO</b><br>Salade de fruits frais<br><b>Beignet de chou-fleur, citron</b>  |
| JEUDI           |   | -<br><b>Kassler</b> et condiment<br><b>Spaetzles et chou rouge</b> braisé<br><b>Gouda BIO</b><br>Kiwi<br><b>Sauté de volaille</b><br><b>Raviolis au fromage en sauce</b>            | Sauté de bœuf aux épices<br>Riz et <b>courgettes et aubergines façon moussaka</b><br>Chantailou<br><b>Clémentine BIO</b><br><b>Moussaka végétarienne gratinée et son riz</b>  | <b>Fromage blanc BIO</b> aux fines herbes<br>Filet de lieu sauce au beurre citronné<br>Boulgour et champignons<br>Pomelos + sucre<br><b>Feuilleté dubarry</b>   | -<br><b>Bœuf</b> à l'échalote<br>Printanière de légumes<br>Tomme grise à la coupe<br><b>Fruit de saison BIO</b><br><b>Beignet à l'oignon</b>  | Filet de merlu à la normande<br><b>Pommes de terre vapeur et fleur de brocolis BIO</b><br><b>Carré de l'Est à la coupe</b><br><b>Fruit de saison</b><br><b>Nuggets végétales</b>   | <b>Emincé de poulet</b> au curcuma<br><b>Boulgour et haricots verts BIO</b><br>Saint Nectaire à la coupe<br>Banane<br><b>Plat complet de boulgour, haricots blancs et haricots verts au curcuma</b>          | REPAS VEGETARIEN<br>Radis râpés<br>Chili végétarien<br><b>Riz BIO</b><br>Compote de fruits  |
|                 | VENDREDI  | REPAS VEGETARIEN<br>Macédoine de légumes à la vinaigrette<br>Quenelles nature en sauce<br><b>Purée de butternut BIO</b><br>-<br>Pomme   | <b>Salade verte BIO</b> aux dés de fromage<br><b>Rôti de porc</b> à la provençale<br>Légumes printaniers<br>-<br><b>Gâteau à la mandarine</b><br><b>Rôti de volaille à la provençale</b><br><b>Galette de quinoa à la provençale en sauce</b> | <b>MENU DES ENFANTS</b><br><b>Salade de carottes BIO</b><br>Paëlla<br>au poulet<br>-<br>Miroir cacao<br><b>Paëlla végétarienne</b>  | <b>A chaque saison, sa couleur, son produit : 100% VERT</b><br>Concombres à la vinaigrette<br>Filet de colin sauce crème de persil<br><b>Purée pommes de terre, épinards BIO</b><br>-<br>Kiwi<br><b>Tarte aux poireaux + salade verte</b> | REPAS VEGETARIEN<br>Betteraves rouges à la ciboulette<br>Pané de pois chiches<br>Semoule couscous et légumes de ratatouille<br><b>Fromage blanc sucré BIO</b>  | <b>Salade de céleri</b> citronnée<br>Filet de hoki sauce Dugléré (tomate, échalote et persil)<br><b>Purée de légumes BIO</b><br>Camembert à la coupe<br>-<br><b>Raviolis tofu basilic sauce végétarienne</b> | <br>-<br>Rôti de volaille à la crème<br>Cordiale de légumes<br><b>Emmental à la coupe BIO</b><br><b>Fruit de saison</b><br><b>Galette de boulgour, pois chiches et emmental à l'oriental, sauce crème</b> |



\* Plat sans porc et végétarien



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.  
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur