

Menus Périscolaires - Ville d'Hoenheim
Mars avril 2018

		VOYAGE DES PAILLES: L'Italie				LES 4 SAVEURS	VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine du 12 au 16 mars 2018	Semaine du 19 au 23 mars 2018	Semaine du 26 au 30 mars 2018	Semaine du 2 au 6 avril 2018	Semaine du 9 au 13 avril 2018	Semaine du 16 au 20 avril 2018	Semaine du 23 au 27 avril 2018	Semaine du 30 avril au 2 mai
LUNDI	-	Salade verte à la vinaigrette aux agrumes	REPAS VEGETARIEN		-	SALÉ <i>Salade de chou blanc</i>	-	<i>Saucisson</i> , cornichons en rondelles
	<i>Emincés de poulet</i> au curry	Filet de hoki meunière, citron	Croustillant au fromage		<i>Bœuf</i> bourguignon	<i>Petit salé*</i>	Haut de cuisse de poulet aux champignons	Fricassé de saumon sauce homardine
	Riz et poêlée de courgettes	Gratin de légumes aux 3 couleurs (carottes, petits pois, navets) et <i>pommes fondantes BIO</i>	Petits légumes à l'indienne et semoule couscous		Torsades et <i>carottes persillées</i>	<i>aux lentilles</i> et petits légumes	<i>Semoule couscous et ratatouille BIO</i>	<i>Poêlée d'épinards et riz pilaf BIO</i>
	Gouda <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Bûche de chèvre à la coupe</i>	<i>Camembert à la coupe BIO</i>		<i>RibeauPierre à la coupe</i>	-	Cantadou	-
	<i>**Tortellinis ricotta épinards</i>	-	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Géllifié vanille nappé caramel BIO</i> <i>*Sauté de volaille</i> <i>**Galette végétale</i>	<i>**Tarte aux légumes</i>	Fromage blanc fruité <i>*Galantine de volaille</i> <i>**Macédoine de légumes rémoulade</i>	
MARDI	-	Salade de <i>céleri BIO</i> <i>Escalope de volaille à la milanaise</i>	Salade verte	-	MENU DES ENFANTS Salade de tomates	AMER <i>Salade frisée</i> aux croûtons	-	-
	Fricassée de poisson sauce aurore <i>Purée Dubarry BIO</i> (pommes de terre, chou-fleur)	Riz et cordiale de légumes	Penne à la bolognaise	<i>Jambon</i> * braisé	Nuggets de volaille, ketchup	Carbonnade de <i>bœuf</i>	<i>Emincé de porc*</i> à la moutarde	
	<i>Fromage blanc nature en vrac</i> + coulis de fruits	-	-	Chanteneige	Potatoes	Pommes rissolées et navets persillés	Petits pois carottes	
	Poire Williams	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fromage blanc fruité BIO</i>	Banane	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Camembert à la coupe BIO</i>	<i>Fromage blanc sucré BIO</i>	
	<i>**Poisson à la milanaise</i>	<i>**Pâtes à la bolognaise végétariennes (aux légumes)</i>	<i>*Jambon de volaille</i> <i>**Croustillant au fromage</i>	<i>**Beignet de légumes</i>	<i>**Filet de poisson</i>	Gaufre <i>*Emincés de volaille</i> <i>**Filet de poisson</i>		
MERCREDI	-	Soupe minestrone	-	-	<i>Salade de carottes</i> à la menthe	-	-	-
	<i>Mijoté de bœuf</i> cuit au jus	Omelette aux champignons	Filet de lieu sauce crustacés	<i>Sauté de poulet</i> antillais (oignons et ananas)	<i>Sauté de porc*</i> , jus aux épices	Gratin de pâtes	Filet de poisson pané, citron	Quiche lorraine*
	<i>Semoule et haricots verts BIO</i> à l'ail	Fleur de brocolis à la béchamel	Boulgour et salsifis persillés	Riz aux petits légumes	<i>Semoule et petits pois BIO</i> aux herbes	à la volaille	<i>Fondue de poireaux BIO</i>	<i>Salade verte BIO</i>
	<i>Munster à la coupe</i>	-	<i>Saint Paulin à la coupe BIO</i>	Samos	Vache qui rit	<i>Yaourt nature sucré BIO</i>	<i>Carré de l'Est à la coupe</i>	Les fripons
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Petit suisse fruité BIO</i>	Compote de fruits	<i>Géllifié saveur vanille BIO</i>	-	<i>Fruit de saison</i>	Pomme Elstar	Salade de fruits frais
	<i>**Filet de poisson</i>			<i>**Feuilleté au fromage</i>	<i>* Sauté de volaille</i> <i>**Steak de poisson</i>	<i>**Tarte aux légumes</i>		<i>**Tarte aux légumes</i>
JEUDI	MENU DES ENFANTS <i>Salade de concombres BIO</i>	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage	REPAS DE PÂQUES	Salade verte à l'emmental	-	ACIDE <i>Salade de tomates</i> au maïs	-	-
	Nuggets de volaille, ketchup	<i>Rôti de porc*</i> à la provençale	Navarin d'agneau printanier	<i>Bœuf</i> à l'échalote	Filet de merlu à la provençale	Filet de hoki au safran	Alouette de veau	Rôti de volaille à la crème
	Potatoes	Légumes printaniers	Gratin dauphinois	Printanière de légumes	<i>Riz et fleur de brocolis BIO</i> à la béchamel	<i>Semoule couscous BIO</i> et julienne de légumes	Blé et tomates à la provençale	<i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i>
	-	-	<i>Yaourt nature BIO</i> + sucre	-	<i>Munster à la coupe</i>	-	Bonbel	Emmental à la coupe
	<i>Tiramisu</i>	Dessert de Pâques	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Tarte à la rhubarbe</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison</i>	
	<i>*Géllifié saveur chocolat</i> <i>**Nuggets de poisson</i> <i>**Géllifié chocolat</i>	<i>*Rôti de volaille</i> <i>**Galette végétale</i>	<i>**Quenelles natures</i>	<i>**Omelette</i>		<i>**Beignet de légumes</i>	<i>**Filet de poisson</i>	
VENDREDI	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX	-		REPAS 100% VERT	REPAS VEGETARIEN	SUCRÉ	-	-
	-	Concombres bulgare		Concombres bulgare	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage	<i>Emincés de volaille sauce aigre douce</i>	<i>Salade de carottes</i>	Salade de concombres
	<i>Kassler*</i>	Veau marengo		Filet de poisson sauce oseille	Pavé de haricots azukis, quinoa et légumes	<i>Boulgour et haricots verts BIO</i>	Goulache de <i>bœuf</i>	<i>Fondant de bœuf</i>
	<i>Spaetzles et chou rouge braisé</i>	<i>Fusilli paglia e fieno au citron (aux épinards et citron)</i>		-	Brunoise de légumes	Saint Nectaire à la coupe	Penne et haricots beurre persillés	<i>Pâtes et courgettes BIO</i> au paprika
	<i>Carré de l'Est à la coupe</i>	<i>Clémentine BIO</i>	Kiwi	Gâteau d'anniversaire	<i>Purée pomme banane</i>	-	Six de Savoie	
	<i>Gâteau d'anniversaire</i>	<i>**Crêpe au fromage</i>			<i>**Omelette</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	-	
	<i>*Jambon de volaille</i> <i>**Quenelles natures</i>					<i>**Quenelles végétales</i>	<i>**Crêpe au champignons</i>	

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Local et de saison
* Plat sans porc et sans viande
Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles et la réglementation en vigueur
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

DUPONT
RESTAURATION 