








**Menus Péricolaires - Ville d'Hoenheim
Mai Juin 2018**

						MENUS COUPE DU MONDE DE FOOTBALL 2018			
JOUR SEMAINE	Semaine du 7 au 11 mai 2018	Semaine du 14 au 18 mai 2018	Semaine du 21 au 25 mai 2018	Semaine du 28 mai au 1er juin 2018	Semaine du 4 au 8 juin 2018	Semaine du 11 au 15 juin 2018	Semaine du 18 au 22 juin 2018	Semaine du 25 au 29 juin 2018	Semaine du 2 au 6 juillet 2018
LUNDI	Salade de carottes râpées	-		NICE ET SES SPÉCIALITÉS Melon	-	Salade de courgettes BIO râpées	-	Salade de tomates BIO	-
	Aiguillettes de poulet sauce aux 4 épices	Emincés de bœuf aux deux poivrons		Sauté de bœuf à la niçoise (ail, romarin, olives)	Beignet de calamars à la romaine	Fondant de bœuf	Pilons de poulet	Emincés de porc à la moutarde	Sauté de porc basquaise
	Riz et petits pois à la française	Courgettes BIO au paprika		Ratouille BIO aux herbes de Provence	Haricots verts à la bretonne	Boullgour et julienne de légumes au curry	Semoule couscous et légumes de couscous BIO	Boullgour et cordiale de légumes	Blé et haricots verts BIO persillés
	Emmental BIO	Tomme grise		-	Brie à la coupe BIO	Yaourt nature en vrac + sucre	Bûche du pilat à la coupe	Saint Nectaire à la coupe	Les fripons
	-	Eclair au chocolat		Tarte à l'abricot	Banane	-	Petits suisses fruités	-	Fruit de saison
Croustillant au fromage	Quenelles végétales aux deux poivrons		Galette végétale		Crêpe au fromage	Plat complet de semoule, pois chiche et légumes de couscous à la tomate	Croustillant au fromage	Quenelles végétales basquaise	
MARDI		REPAS PRODUCTEURS LOCAUX				MENUS DES ENFANTS	 Repas des Bleus, l'équipe de France	 Repas de La Selecao, l'équipe du Brésil	
		-	Radis à croquer	-	Salade de champignons	Salade verte BIO	Salade chou rouge	Salade de radis râpés	Repas de La Selecao, l'équipe du Brésil Salade brésilienne (cœurs de palmiers, maïs, oignons, tomates)
		Jambon	Normandin de veau sauce brune	Carry de volaille	Goulash de bœuf hongrois	Lasagnes à la bolognaise	Blanquette de veau	Gratin camarguais	Moqueca de peixe (poisson, persil, ail, tomate)
		Pommes sautées	Haricots plats	Riz et carottes persillées	Semoule et petits pois BIO	-	Riz pilaf et carottes vichy BIO	au bœuf haché, riz, oignons, tomates, courgettes, herbes	Riz BIO aux haricots secs
		Fomage blanc aux fines herbes façon biblaskaes	Pomme d'Alsace	Crème dessert saveur vanille BIO	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	-	-	-
	Jambon de volaille	Fromage blanc façon bibelaskaes	Tarte aux légumes	Filet de poisson	Goulasch de poisson	Lasagnes aux légumes	Blanquette de poisson	Gratin camarguais sans viande	Pastèque
MERCREDI		Salade de tomates	-	Salade de chou rouge	Salade coleslaw	-	-	REPAS FROID	
	Bœuf braisé aux herbes de Provence	Escalope de poulet au jus	Waterzoï de poisson	Emincés de porc jus au romarin	Omelette aux herbes fraîches	Filet de merlu à la normande	Sauté de porc jus aux herbes de Provence	Salade de concombre BIO à la ciboulette	-
	Purée de pommes de terre et légumes variés BIO	Semoule couscous et haricots verts BIO aux petits oignons	aux petits légumes et riz pilaf	Printanière de légumes	Pommes de terre fondantes et épinards BIO	Purée de légumes variés BIO (sans pommes de terre)	Blé et courgettes BIO	à la pommes de terre, tomates, haricots verts, poivrons	Emincés de bœuf aux fines herbes
	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Fraidou	Gouda BIO	Saint Nectaire à la coupe	Samos	Fruit de saison	-	Saint paulin BIO
	Fruit de saison	-	Fruit de saison BIO	-	-	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Pomme	Fromage frais aux fruits
Omelette aux herbes de Provence	Feuilleté au fromage		Emincés de volaille jus au romarin	Crêpe aux champignons		Sauté de volaille jus aux herbes de Provence	Tarte aux légumes	Galette végétale	
JEUDI			REPAS VEGETARIEN				 C'est l'ÉTÉ!	REPAS VEGETARIEN	 Repas de la Mannschaft, l'équipe d'Allemagne
		Filet de colin pané, citron	Poêlée de légumes du soleil	Fricassée de saumon sauce mousseline	Filet de Hoki sauce dijonnaise	Rôti de volaille sauce au miel	Rôti de bœuf froid	Melon charentais	Curry wurst (Saucisse sauce curry)
		Cœur de blé et julienne de légumes	Aux penne	Torsades et fleur de brocolis	Jardinière de légumes	Farfalles et piperade à la tomate	Salade de pâtes estivale (tomate, poivrons, maïs, basilic)	Pâtes	Pommes de terre sautées
		Saint Paulin à la coupe	Emmental râpé BIO	Carré de l'Est à la coupe	Saint Paulin BIO	Mimolette à la coupe	Brie BIO	-	Munster à la coupe
		Compote de fruits BIO	Gâteau d'anniversaire	Géllifié saveur vanille nappé caramel BIO	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison BIO	Pêche	Crème dessert saveur chocolat BIO	Fruit de saison BIO
					Quenelles natures sauce au miel	Salade de pâtes estivale au thon		Saucisse de volaille	
VENDREDI		MENUS DES ENFANTS d'HOENHEIM				 Repas de la Sbornaya, l'équipe de Russie	Repas de la Selecao das Quinas, l'équipe du Portugal 	Repas de la Danish Dynamite, l'équipe du Danemark 	
		Salade de concombres BIO bulgare	Crudités du chef BIO	Salade verte BIO au maïs	Tomates BIO au basilic	Русский салат (Macédoine de légumes à la russe)	-	Salade verte à la mimolette	-
	Poêlée de colin doré au beurre	Bœuf à la bolognaise	Saucisse de strasbourg	Tomate farcies à la viande hachée	Emincé de poulet au jus	котлеты (boulettes de viande en sauce)	Bacalhau a ze do pipó (Brandade de poisson)	Gammeldags kylling (Rôti de volaille au persil à la sauce brune)	Escalope de poulet à la crème
	Farfalles	Spaghettis	Purée de pommes de terre à l'ancienne (muscade)	Cœur de blé	Gratin dauphinois aux petits légumes	Carottes et pommes vapeur BIO	Salade verte BIO	Pommes vapeur BIO et chou rouge	Petits pois carottes BIO
	Samos	-	Ribeaupierre	-	Petit suisse sucré	-	Brebicrème	-	Rondelé nature
Fruit de saison BIO	Salade de fruits frais	Saucisse de volaille	Fraises	-	Fruit de saison	Pastéis de nata	Gaufrettes	Gâteau d'anniversaire	
	** Bolognaise aux légumes (sans viande)	Croustillant au fromage	Tarte aux légumes	Galette végétale	Filet de poisson en sauce		Quenelles végétales	Feuilleté au fromage	

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Local et de saison

* Plat sans porc et sans viande



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 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.