



Menus Scolaires - Haguenau

Janvier - Février 2018



VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	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'étuvée Saint Paulin BIO Galette des rois	Salade de haricots verts Omelette aux fines herbes Semoule couscous et ratatouille Les fripons Gélatifié saveur chocolat	Macédoine rémoulade Poulet rôti Purée pommes de terre, potiron BIO Mimolette à la coupe Orange	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de carottes aux pommes Fleischkechle sauce brune Spaetzles et petits légumes Ribeauppierre à la coupe Tarte Linzer * Jambon de volaille	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	AMER Salade de carottes aux noix Mijoté de bœuf Blé et fleur de brocolis Petit suisse aromatisé Pomelos	REPAS VÉGÉTARIEN Potage de légumes Lasagnes aux légumes Salade verte BIO Carré cro'lait Fruit de saison			
	MARDI	Œuf vinaigrette Hachis parmentier de bœuf Salade verte Bûche de chèvre à la coupe Ananas frais	Galantine de volaille , cornichons Filet de colin pané, citron Penne et carottes à la sauce tomate Chanteneige Fruit de saison BIO	L'AUVERGNE, L'EAU ET SES VOLCANS Potage Conté (aux lentilles) Saucisse* Potée auvergnate BIO (pommes de terre, carottes, chou) Saint Nectaire à la coupe Flognarde (clafoutis aux cerises) * Saucisse de volaille	Salade de maïs Kassler au jus Purée Dubarry (pommes de terre, chou fleur) BIO Samos Pomme d'Alsace * Jambon de volaille	Jeux Olympiques d'Hiver en Corée Salade de chou vinaigrette au soja Ragout de bœuf aux épices asiatiques Nouilles Yaourt nature Tarte à la noix de coco	MARDI GRAS - SAVEUR SUCRÉE Concombre vinaigrette Sauté de dinde casimir (à l'ananas) Cordiale de légumes Gouda BIO Beignet	MENU DES ENFANTS Salade de carottes Steak haché, ketchup Potatoes Fromage blanc nature en vrac + sucre Fruit de saison		
MERCREDI										
JEUDI	Macédoine de légumes Filet de hoki à la crème de potiron Cœur de blé et fondue de poireaux Gouda Fruit de saison	REPAS TARTIFLETTE Salade verte BIO Tartiflette au jambon* Yaourt nature Clémentine * Tartiflette à la volaille	Salade floride (Carottes , orange) Filet de colin doré au beurre Poêlée d'épinards Bûche du pilat à la coupe Crème dessert saveur vanille	Salade de radis blancs Emincé de bœuf , jus au thym et romarin Boullgour et haricots verts Tomme du Ried BIO à la coupe Petits suisses fruités	Potage de légumes Filet de merlu aux herbes et romarin Pommes vapeur et salsifis 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 * Rôti de volaille	Salade de chou rouge Emincé de poulet sauce façon béarnaise Poêlée de légumes aux trois couleurs (carottes, navets, petits pois) Tomme blanche Gélatifié saveur vanille			
	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	Salade de chou blanc Sauté de veau sauce moutarde Cœur de blé et julienne de légumes Brie à la coupe Crème dessert saveur caramel	REPAS VEGETARIEN Salade de panais Bouillabesse végétarienne (Œuf, pommes de terre, tomates, poireau, oignon, fenouil) Camembert à la coupe Tarte au citron	CHANDELEUR Salade coleslaw Gratin de pâtes à la volaille et aux champignons Yaourt nature Crêpe sucrée	Salade de chou Tortellinis ricotta épinards sauce tomate Salade verte Fromage râpé BIO Fruit de saison	ACIDE Salade de tomates au vinaigre balsamique Filet de colin au citron Boullgour 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		

Produit issu de l'Agriculture Biologique
LOCAL
BIEN
Local et de saison

* Plat sans porc

Pour les écoles maternelles, les plats de viande sont remplacés par des émincés.
Les menus ne sont pas contractuels, le service s'adaptant étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local.
Une fois par semaine, le pain est issu de l'Agriculture Biologique.



DUPONT
RESTAURATION