

**Menus Scolaires - Haguenau
Mai Juin 2018**

JOUR SEMAINE						MENUS COUPE DU MONDE DE FOOTBALL			
	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 <i>carottes râpées</i>	Salade de <i>céleri</i>		NICE ET SES SPÉCIALITÉS Melon Sauté de boeuf à la niçoise (ail, romarin, olives) <i>Ratatouille BIO</i> aux herbes de Provence Tomme à la coupe <i>Tarte à l'abricot</i>	Salade de riz	<i>Salade de courgettes BIO</i> râpées	Salade de <i>céleri</i>	Salade de tomates	Salade de concombres bulgare
	Aiguillettes de poulet sauce aux 4 épices	<i>Emincés de bœuf</i> aux deux poivrons			Beignet de calamars à la romaine	<i>Fondant de bœuf</i>	Pilons de poulet	<i>Emincés de porc</i> à la moutarde	<i>Sauté de porc</i> basquaise
	Riz et petits pois à la française	Courgettes au paprika			Haricots verts à la bretonne	Boulgour et julienne de légumes au curry	<i>Semoule couscous et légumes de couscous BIO</i>	Boulgour et cordiale de légumes	Blé et haricots verts persillés
	<i>Emmental BIO</i>	Tomme grise			Brie à la coupe	<i>Yaourt nature en vrac</i> + sucre	Bûche du pilat à la coupe	Saint Nectaire à la coupe	Les fripons
	Compote de fruits	Eclair au chocolat		Banane	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Compote de fruits <i>Emincés de volaille à la moutarde</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Sauté de volaille basquaise</i>	
MARDI	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX					MENUS DES ENFANTS	 Repas des Bleus, l'équipe de France		 Repas de La Seleçao, l'équipe du Brésil
	Salade verte		Radis à croquer	Macédoine de légumes	Salade de champignons	Salade verte	<i>Salade chou rouge</i>	Salade de radis râpés	Salade brésilienne (cœurs de palmiers, maïs, oignons, tomates)
	Jambon		Normandin de veau sauce brune	Carry de <i>volaille</i>	Goulash de <i>bœuf</i> 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	<i>Semoule et petits pois BIO</i>	Vache qui rit	Riz pilaf et carottes vichy	au bœuf haché, riz, oignons, tomates, courgettes, herbes	Riz aux haricots secs
	<i>Fomage blanc aux fines herbes façon biblaskaes</i>		Carré frais	Camembert à la coupe	Chanteneige	Crêpe au chocolat	Camembert à la coupe	Samos	Bûchette de chèvre
	<i>Pomme d'Alsace</i>		<i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	<i>Fruit de saison</i>	Yaourt aux fruits		Clafoutis aux cerises	Fruit de saison	Pastèque
MERCREDI									
JEUDI			REPAS VEGETARIEN				 C'est l'ÉTÉ !	REPAS VEGETARIEN	 Repas de la Mannschaft, l'équipe d'Allemagne
	Melon		<i>Salade de carottes</i> persillées	<i>Salade de céleri</i> aux pommes	Haricots beurre en salade	Salade de <i>chou blanc</i>	<i>Salade de carottes</i> au citron	Melon charentais	Weisskrautsalat mit kümmel (chou blanc au cumin)
	Filet de colin pané, citron		Poêlée de légumes du soleil	Fricassée de saumon sauce mousseline	Filet de Hoki sauce dijonnaise	<i>Rôti de volaille</i> sauce au miel	<i>Rôti de bœuf froid</i>	Croustade forestière (aux champignons)	Curry wurst (<i>Saucisse</i> 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		<i>Emmental râpé BIO</i>	<i>Carré de l'Est à la coupe</i>	Saint Paulin à la coupe	Mimolette à la coupe	<i>Brie BIO</i>	<i>Carré de l'Est à la coupe</i>	<i>Munster à la coupe</i>	
Compote de fruits		<i>Quatre quart</i>	Gélifié saveur vanille nappé caramel	Fondant au chocolat	<i>Fruit de saison BIO</i>	Pêche	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	
									<i>Saucisse de volaille</i>
VENDREDI		MENUS DES ENFANTS				 Repas de la Sbornaya, l'équipe de Russie	Repas de la Seleçao das Quinas, l'équipe du Portugal	Repas de la Danish Dynamite, l'équipe du Danemark	
	Salade <i>coleslaw</i>	<i>Salade de concombres BIO</i> bulgare	Crudité du chef	Salade verte au maïs	Tomates au basilic	Русский салат (Macédoine de légumes à la russe)	Salade portugaise (poivrons, tomates et pois chiches)	Salade verte à la mimolette	Salade de <i>céleri</i>
	Poêlée de colin doré au beurre	Bœuf à la bolognaise	<i>Saucisse de strasbourg</i>	Tomate farcies à la viande hachée	<i>Emincés de poulet au jus</i>	котлеты (boulettes de viande en sauce)	Bacalhau a ze do pipo (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	Salade verte	<i>Pommes vapeur BIO</i> et chou rouge	Petits pois carottes
Samos	Emmental râpé	<i>Ribeaupierre</i>	Babybel	Petit suisse sucré	Rondelé	Brebicrème	Yaourt aromatisé	Rondelé nature	
Fruit de saison	Salade de fruits frais	Compote de fruits	Fraises	Fruit de saison	<i>Fruit de saison</i>	Pastéis de nata	Gaufrettes	Tarte aux fruits de saison	
		<i>Saucisse de volaille</i>							

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Local et de saison

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

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.

DUPONT
RESTAURATION 