

Menus Scolaires - Haguenau Novembre - Décembre 2018

								VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine du 5 au 9 novembre 2018	Semaine du 12 au 16 novembre 2018	Semaine du 19 au 23 novembre 2018	Semaine du 26 au 30 novembre 2018	Semaine du 3 au 7 décembre 2018	Semaine du 10 au 14 décembre 2018	Semaine du 17 au 21 décembre 2018	Semaine du 24 au 28 décembre 2018	Semaine du 31 décembre au 4 janvier 2019
LUNDI	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de carottes</i> persillées Galette végétale Gratin de riz et poireaux à la béchamel Vache qui rit Fromage frais aux fruits	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX <i>Crudités de saison</i> <i>Lewerknepfles</i> sauce brune <i>Pommes de terre et choucroute</i> <i>Yaourt nature</i> + sucre <i>Tarte linzer</i>	<i>Salade coleslaw</i> BIO Escalope de volaille à l'orange Riz arlequin (brunoise de légumes) <i>Munster à la coupe</i> Petits suisses aux fruits	Salade de panais râpés <i>Palette fumée</i> Chou vert confit et <i>pommes de terre fondantes</i> BIO Fraidou Fruit de saison ** Jambon de volaille	MENUS DES ENFANTS Salade verte Steak haché Potatoes <i>Munster à la coupe</i> Brownie aux noix de pécan	Potage de légumes <i>Bœuf</i> gros sel Gratin de pommes de terre et côtes de blettes Camembert à la coupe Salade de fruits exotiques	<i>Salade de carottes</i> aux pommes Filet de colin pané, citron Poêlée rustique (pommes de terre, haricots verts, champignons, oignons) <i>Saint Paulin</i> BIO Ananas frais		
	<i>Salade verte</i> BIO aux croûtons Veau aux olives <i>Carottes persillées</i> <i>Ribeaupierre</i> Chou vanille	<i>Chou rouge</i> aux pommes Dos de lieu sauce crème ciboulette Cordiale de légumes Brie à la coupe Crème dessert saveur vanille	Haricots verts en salade <i>Emincé de bœuf</i> , jus aux épices <i>Coquillettes et épinards</i> BIO à la crème Carré croc'lait Fruits au sirop	REPAS VÉGÉTARIEN Salade de champignons à la vinaigrette Curry de légumes Thaï <i>Riz pilaf</i> BIO Bûche du pilat à la coupe Cake marbré au chocolat	UN HIVER EN SCANDINAVIE Duo de panais et carottes Poulet à la crème Riz safrané et julienne de légumes Petit cotentin <i>Pomme d'Alsace</i>	Concombres à l'aneth Köttbullar aux airelles (boulettes de viande) <i>Purée de pommes de terre</i> BIO Fromage blanc nature Dessert scandinave	<i>Duo de choux</i> <i>Escalope de poulet</i> à l'ancienne Spaetzles et fleur de brocolis Mimolette Yaourt aux fruits		
	MERCREDI								
	JEUDI	Salade de champignons Filet de merlu à la normande Cœur de blé et jardinière de légumes <i>Camembert à la coupe</i> BIO <i>Fruit de saison</i>	Potage de légumes <i>Carbonnade de bœuf</i> flamande Petits pois à l'étuvée Les fripons <i>Fruit de saison</i> BIO	AUTUMNE SAISON, SA COULEUR, SON PRODUIT L'AUTOMNE ET SA COULEUR ORANGE Carottes râpées au vinaigre balsamique Rôti de volaille sauce safranée <i>Purée pommes de terre, potiron</i> BIO Mimolette Orange	Potage de légumes <i>Bœuf</i> mode aux carottes et farfalles Saint Paulin <i>Fruit de saison</i>	SAINT NICOLAS Salade de céleri rémoulade Jambon braisé <i>Purée crécy (aux carottes)</i> BIO <i>Yaourt nature</i> + sucre <i>Mannele</i> * Jambon de volaille	<i>Salade coleslaw</i> Saumon sauce au citron vert Cœur de blé et épinards <i>Emmental</i> BIO Géliné saveur chocolat	REPAS DE NOËL 	
<i>Salade de chou blanc</i> au cumin <i>Filet de porc</i> braisé Pommes rissolées et navets braisés Chanteneige <i>Fruit de saison</i> * Filet de volaille		MENUS DES ENFANTS des maternelles des Roses, Haguenau Salade de céleri râpé Nuggets, ketchup Pommes rissolées Vache qui rit <i>Crème dessert saveur chocolat</i> BIO	Salade de champignons Filet de colin à la moutarde à l'ancienne Gratin dauphinois et brunoise de légumes Six de savoie <i>Fruit de saison</i>	Salade de <i>carottes râpées</i> au jus d'orange Meunière de hoki, quartier de citron Riz et fleur de brocolis à la béchamel Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison	Salade gauloise (pommes de terre, pomme et champignons) <i>Rôti de bœuf</i> , jus au thym et romarin Méli mélo de légumes <i>Gouda</i> BIO Fromage blanc aromatisé	Salade d'endives aux raisins <i>Filet de porc</i> * et sa sauce Champignons et farfalles Fraidou Compote de fruits * Emincé de volaille	Salade verte aux dés de fromage <i>Bœuf</i> bourguignon <i>Carottes vichy</i> et coquillettes <i>Munster à la coupe</i> <i>Fruit de saison</i> BIO		



 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**

 **Local et de saison**

* Sans porc

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



DUPONT
RESTAURATION