



Menus Scolaires - Haguenau

Janvier - Février 2019



VACANCES D'HIVER

JOUR SEMAINE	Semaine du 7 au 11 janvier 2019	Semaine du 14 au 18 janvier 2019	Semaine du 21 au 25 janvier 2019	Semaine du 28 janvier au 01 février 2019	Semaine du 04 au 08 février 2019	Semaine du 11 au 15 février 2019	Semaine du 18 au 22 février 2019	Semaine du 25 février au 01 mars 2019
LUNDI	Salade fromagère	Saucisson* , cornichons	REPAS VIOLET Salade de betteraves rouges	Duo de chou BIO	Potage de légumes			Salade de maïs, tomates et poivrons
	Bœuf fondant au chou vert	Émincé de bœuf sauce piquante	Filet de poulet aux pruneaux	Bœuf mironton	Meunière de poisson et son citron			Sauté de boeuf sauce barbecue
	Pommes de terre sautées	Purée pommes de terre, panais BIO	Chou rouge et pommes de terre fondantes Roquefort	Semoule et carottes à l'anglaise	Navets à la provençale et boulgour			Jardinière de légumes
	Petit suisse sucré	Chanteneige	Fromage blanc aux myrtilles	Bûche lait de mélange à la coupe	Emmental à la coupe BIO			Carré de l'Est à la coupe
	Poire	Fruit de saison		Poire au sirop	Fromage blanc aux fruits			Fruit de saison
		Galantine de volaille						
MARDI	EPIPHANIE Salade de céleri	Poireaux vinaigrette	Salade composée (carottes , pommes et endives)	MENU DES ENFANTS 	NOUVEL AN CHINOIS Salade asiatique (chou, soja et carottes)			Lille et les spécialités du Nord
	Nuggets de volaille	Poulet basquaise	Filet de lieu à la normande		Emincé de volaille aigre doux			Salade de chicons
	Haricots verts à la sauce tomate	Riz pilaf et julienne de légumes	Cœur de blé et brocolis aux amandes		Riz façon cantonnais			Waterzoï de poulet
	Munster à la coupe Galette des rois (aux pommes)	Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison BIO	Coulommiers à la coupe Crème dessert saveur chocolat BIO		Yaourt sucré Litchis au sirop			Pommes de terre BIO au bouillon et légumes d'hiver Maroilles Petite gaufre
MERCREDI								
JEUDI	Potage de légumes	Salade de radis râpés	REPAS VEGETARIEN Salade verte	CHANDELEUR Salade de haricots verts à l'ail	Jus de pamplemousse			Potage de légumes BIO
	Filet de porc* sauce charcutière	Filet de colin sauce à l'oseille	Lasagnes aux légumes	Sauté de dinde à l'ananas	Bœuf braisé aux herbes			Filet de merlu sauce à l'indienne
	Pommes de terre aux oignons et fondue de poireaux	Chou-fleur en gratin	Chantailou	Farfalles et petits pois	Blé doré et carottes vichy BIO			Blé et haricots verts à l'étuvée
	Brie à la coupe BIO Fruit de saison * Rôti de volaille	Saint Nectaire à la coupe Tarte aux pommes	Pomme pochée	Edam à la coupe Crêpe sucrée	Camembert à la coupe Fruit de saison			Fraidou Salade de fruits frais
VENDREDI	Salade de chou blanc BIO au raisin	Un HIVER A LA MONTAGNE Salade verte	Macédoine de légumes rémoulade	Terrine de légumes	Salade aux dés de fromage			Salade coleslaw
	Filet de merlu sauce crevettes	Tartiflette au jambon*	Baeckeoffe (bœuf et agneau)	Poêlée de colin doré au beurre	Rôti de porc sauce tomate et basilic			Omelette à la piperade
	Riz et duo carottes et navets braisés	Yaourt nature	Pommes de terre et ses légumes	Riz et épinards BIO à la crème	Coquillettes et légumes sautés			Pommes de terre sautées
	Vache picon	Clémentine	Saint Paulin BIO	Yaourt nature en vrac + sucre	Bleu à la coupe			Tartare
	Fromage blanc aux fruits	* Tartiflette à la volaille	Fruit de saison	Kiwi	Poire Rôti de volaille sauce tomate et basilic			Yaourt aux fruits

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 LOCAL SAISON Local et de saison

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



DUPONT
RESTAURATION 

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 et validés en commission restauration.