

# Menus Péricolaires - Commune de Molsheim

Mars avril 2021



LES ILES D'OUTRE MER

VACANCES

JOUR SEMAINE	Semaine 10 8 au 12 mars 2021	Semaine 11 15 au 19 mars 2021	Semaine 12 22 au 26 mars 2021	Semaine 13 29/03 au 2 avril 2021	Semaine 14 5 au 9 avril 2021	Semaine 15 12 au 16 avril 2021	Semaine 16 19 au 23 avril 2021	Semaine 17 26 au 30 avril 2021	Semaine 18 3 au 7 mai 2021
LUNDI	REPAS BIO Sauté de volaille à la normande Pommes de terre Fromage à la coupe Fruit de saison Fromage blanc aux fines herbes	REPAS VEGETARIEN ET BIO Potage Omelette basquaise Pâtes Yaourt sucré Rougail de saucisse Riz Tomme noire Banane Saucisse de volaille Quennelles nature	REPAS VEGETARIEN ET BIO Potage Omelette basquaise Pâtes Yaourt sucré	Filet de lieu à la grenobloise Purée de potiron Mimolette à la coupe Yaourt aux fruits Parmentier au potiron et lentilles vertes	 Filet de lieu à la grenobloise Purée de potiron Mimolette à la coupe Yaourt aux fruits Parmentier au potiron et lentilles vertes	REPAS BIO Coleslaw Pilons de poulet jus aux herbes Pommes de terre sautées Fruit de saison Gratin dauphinois aux petits légumes	REPAS VEGETARIEN Salade verte Lasagnes aux légumes Fruit de saison	REPAS BIO Mécédoine de légumes rémoulade Sauté de porc aux champignons Semoule Fruit de saison Sauté de volaille aux Feuilleté aux légumes	Salade de carottes Fricassée de volaille au curry Lentilles à l'oignon Edam à la coupe Dhal de lentilles aux légumes et riz
	MARDI	Coleslaw Sauté de veau à l'orange Petits pois carottes à la crème Miroir cacao Gratin de légumes et cœur de blé au fromage	Filet de lieu à l'antillaise Acharde de légumes Fromage blanc sucré Tarte à la noix de coco Steak de soja à l'antillaise	LE PRINTEMPS ET SA FRAICH'ATTITUDE Salade fraîcheur (endives, céleri et pommes) Filet de colin sauce suprême Printanière de légumes Tarte au fromage blanc Tarte aux légumes	CUISINE 100% RESPONSABLE ET VEGETARIEN Salade de chou rouge au melfor Gratin de spaetzles et petits légumes au munster Pomme	REPAS VEGETARIEN ET BIO Potage Galette végétale et son jus aux épicées Blé et carottes au miel Emmental à la coupe	Bœuf stroganoff Haricots verts Edam à la coupe Crème dessert caramel Omelette en sauce	Salade de concombre Pépites de colin dorés aux 3 céréales, sauce rémoulade Purée de poireaux Compote de fruits Nuggets végétales sauce rémoulade	REPAS VEGETARIEN Salade de pommes de terre Oeufs brouillés aux herbes fraîches Courgettes à la tomate Flan saveur chocolat Saucisse de volaille Boulettes végétales
MERCREDI	Salade verte aux dés de fromage Pâtes carbonara (à la volaille) Clémentine Pâtes maraîchères au tofu	REPAS VEGETARIEN Salade exotique Risotto fondant au fenouil, fèves et citron Carottes vichy Fruit de saison	Rôti de volaille au jus Duo de haricots aux petits oignons Emmental à la coupe Petits suisses fruités Falafels menthe et coriandre	REPAS BIO Steak haché de bœuf à l'échalote Riz pilaf Fromage à la coupe Fruit de saison Galette végétale	Salade de champignons à la ciboulette Jambon Petits pois à la crème Donut Jambon de volaille Crêpe salée	Blanquette de colin Riz safrané Gouda à la coupe Fruit de saison Tortellinis ricotta épinards	Burger de veau sauce colombo Trio de légumes Camembert à la coupe Yaourt brassé aux fruits Steak de soja sauce colombo	Gratin de pâtes et julienne de légumes à la volaille Yaourt vanille Fruit de saison Gratin de pâtes aux légumes et fromage	REPAS VEGETARIEN Salade de betteraves au vinaigre de framboise Quiche aux légumes Liégeois vanille
	JEUDI	Salade de riz Filet de colin meunière, citron Gratin de chou-fleur Camembert à la coupe Beignet de légumes, citron	Chou blanc aux raisins secs Ragoût de bœuf Purée de patates douces Saint Nectaire à la coupe Croustillant au fromage	MENU DES ENFANTS  Rôti de volaille au jus Duo de haricots aux petits oignons Emmental à la coupe Petits suisses fruités Falafels menthe et coriandre	PÂQUES Navarin d'agneau printanier Flageolets aux carottes Fromage à tartiner Dessert de Pâques Nuggets végétales	Bouchées à la reine (à la volaille) Pâtes coquillettes Les fripons Fruit de saison Croustade végétarienne	REPAS VEGETARIEN Salade de céleri aux pommes Tajine végétarienne au tofu Semoule couscous Carré de l'Est à la coupe	REPAS BIO Emincé de volaille épicés façon kébab et sa sauce Frites Fromage à tartiner Fruit de saison Beignet de courgettes et sa sauce	Rôti de bœuf, ketchup Carottes persillées Vache qui rit Quatre quart Falafels, ketchup
VENDREDI	REPAS VEGETARIEN Salade de panais Palet végétarien à l'italienne Blé et haricots verts Crème dessert saveur vanille	REPAS BIO Poulet coco et légumes Semoule Fromage Fruit de saison Curry de légumes et lentilles	Salade de carottes au maïs Emincé de bœuf au thym Brocolis à la béchamel Salade de fruits frais Crêpe aux champignons	 Filet de colin sauce nantua Purée d'épinards Saint Nectaire à la coupe Fromage blanc fruité Parmentier aux légumes gratiné	Filet de colin sauce nantua Purée d'épinards Saint Nectaire à la coupe Fromage blanc fruité Parmentier aux légumes gratiné	MENU DES ENFANTS  Boulettes de lentilles façon bourguignon Pâtes et carottes vichy Ribeauville à la coupe Streusel aux pommes Boulettes de lentilles façon bourguignon	FETE DE LA GASTRONOMIE Bœuf bourguignon Pâtes et carottes vichy Ribeauville à la coupe Streusel aux pommes Boulettes de lentilles façon bourguignon	Tomate à l'origan Filet de lieu sauce citron Riz arlequin (aux petits légumes) Brie à la coupe Risotto aux légumes et fèves	REPAS BIO Sauté de bœuf aux olives Pâtes Fromage à tartiner Fruit de saison Raviolis aux légumes

Produit issu de l'Agriculture Biologique  
Local et de saison

\* Plat sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les alternatives végétariennes sont des plats complets

Pour les écoles maternelles, les rôti 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 validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN

**DUPONT**  
RESTAURATION