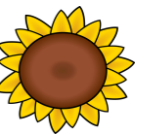




Menus Péricolaires - Commune de Molsheim
MAI JUIN 2021



SEMAINE DU DEVELOPPPEMENT DURABLE

JOUR SEMAINE	Semaine 19 10 au 14 mai 2021	Semaine 20 17 au 21 mai 2021	Semaine 21 24 au 28 mai 2021	Semaine 22 31/05 au 04 juin 2021	Semaine 23 7 au 11 juin 2021	Semaine 24 14 au 18 juin 2021	Semaine 25 21 au 25 juin 2021	Semaine 26 28/06 au 2 juillet 2021	Semaine 27 5 au 9 juillet 2021
LUNDI	REPAS VEGETARIEN et MARCHÉ DU MONDE Chili végétarien (aux haricots rouges et ses légumes) Riz Saint Nectaire à la coupe Acapulco ananas framboise (clafoutis)	Filet de lieu grillé aux herbes Ratatouille Bûche de chèvre à la coupe Riz au lait Omelette aux fines herbes		REPAS BIO Fondant de bœuf à la niçoise (ail, romarin, olives) Printanière de légumes Gouda Fromage blanc straciattella Galette de quinoa à la provençale	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO Lasagnes épinards et chèvre Fruit de saison	Pépites de colin aux 3 céréales, sauce fromage blanc aux fines herbes Petits pois Brie à la coupe Yaourt aux morceaux de fruits Nuggets de blé, sauce fromage blanc aux fines herbes	REPAS BIO Céleri rémoulade Raviolis sauce aux petits légumes Flan vanille Raviolis végétariens sauce aux petits légumes	REPAS VEGETARIEN et FROID Radis roses à croquer Œufs durs Salade américaine (pommes de terre, tomate, oignons, maïs) Fromage frais aux fruits	REPAS BIO Sauté de bœuf sauce charcutière Haricots verts et boulgour Fromage Fromage blanc au coulis de fruits Quenelles en sauce
	MARDI	Cœur de laitue à la vinaigrette Parmentier de colin Pomme Parmentier de légumes et lentilles gratinés	REPAS DES ENFANTS Salade de carottes Emincé de volaille à la crème et champignons Spaetzles Donut Falafels sauce crème et champignons	REPAS FROID Radis à croquer Rôti de bœuf froid, ketchup Salade espagnole (Riz, tomates, poivrons, petits pois, olives, épices) Fruit de saison Salade espagnole au fromage	Fricassée de colin au curcuma Duo de haricots (verts et beurre) Emmental à la coupe Streussel aux cerises	Filet de lieu à la crème Brocolis et pommes de terre vapeur Tomme à la coupe Flan vanille nappé caramel Galette végétale	MENU DES ENFANTS Salade de carottes Pâtes carbonara Melon Pâtes carbonara à la volaille Pâtes carbonara aux légumes	REPAS FROID Thon Salade de riz à l'indienne (riz, carottes, raisins secs, jus de citron, sauce curry) Yaourt sucré Fruit de saison Salade de riz et haricots rouges à la provençale	REPAS BIO Porc braisé au thym Poêlée de légumes du soleil (aubergines, courgettes, tomates) et semoule Vache qui rit Pêche Sauté de volaille au thym Semoule, pois chiches et sa poêlée de légumes du soleil
MERCREDI	Jambon Petits pois carottes à la crème Brie à la coupe Crème dessert saveur caramel Jambon de volaille Œufs durs	Salade de courgettes râpées Boulettes d'agneau à l'orientale Blé Fruit de saison Boulettes de soja à l'orientale	REPAS BIO Pilons de poulet Tex mex Légumes de couscous et pois chiches Saint Paulin Flan vanille Poêlée de carottes, semoule et pois chiches façon couscous	Steak haché de veau sauce brune et riz Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Galette de soja sauce brune	Laitue iceberg, vinaigrette Pizza royale (jambon, champignons) Fruit de saison Pizza au fromage	Poulet basquaise Haricots plats et pommes de terre persillées Tomme à la coupe Crème dessert saveur chocolat Quenelles natures basquaise	Salade de concombres Emincé de porc aux pêches Boulgour et julienne de légumes jus aux épices Saint Nectaire à la coupe Emincé de volaille aux pêches Falafels	REPAS BIO Sauté de volaille aux champignons Et son riz Fromage Compote de fruits Risotto aux champignons	Cœur de laitue vinaigrette Gratin camarguais (riz, viande hachée, courgette, ail, oignons) Fruit de saison Gratin camarguais au tofu
	JEUDI	REPAS BIO Salade de tomates Mijotée de bœuf à la moutarde Brocolis à la béchamel et Pommes de terre vapeur Yaourt nature Crêpe au fromage	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade verte aux dés de fromage Tortellinis au tofu et basilic sauce végétarienne Fruit de saison	REPAS VEGETARIEN et BIO Omelette aux fines herbes Boulgour et courgettes à la tomate Fromage à la coupe Banane	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade coleslaw Pâtes à la sicilienne (tomates, courgettes, aubergines, basilic) et fromage Yaourt nature+ sucre	REPAS FROID et BIO Salade de chou blanc Poulet Salade de pâtes à la provençale (pâtes, haricots verts, tomates, oignons, poivrons) Fromage à la coupe Œufs durs	REPAS BIO Salade verte aux dés de fromage Sauté de bœuf aux fines herbes Poêlée de carottes et semoule Fruit de saison Boulettes de lentilles jaunes aux fines herbes	REPAS VEGETARIEN et BIO Galette de céréales à l'emmental Blé et courgettes Fromage Fruit de saison Tortellinis ricotta épinards	Filet de lieu à la portugaise (tomate, oignons, ail, coriandre) Boulgour Munster à la coupe Fruit de saison
VENDREDI	REPAS BIO Salade de céleri Sauté de bœuf aux deux poivrons Blé Fruit de saison Risotto fondants aux tomates et fèves	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade verte aux dés de fromage Tortellinis au tofu et basilic sauce végétarienne Fruit de saison	Salade de tomates à l'origan Filet de colin meunière, sauce tartare Purée pommes de terre, haricots verts Ile flottante Beignet de légumes sauce tartare	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de carottes Filet de volaille (Label rouge) sauce raifort Pommes de terre sautées Ribeaupierre Fromage blanc ail et fines herbes	REPAS BIO Mijotée de bœuf à l'échalote Carottes persillées Saint Paulin Crème dessert vanille Tortilla et carottes persillées	REPAS VEGETARIEN et BIO Haricots verts persillés en salade Pâtes à la bolognaise végétarienne Fromage à la coupe	Beignet de calamars à la romaine Purée de céleri Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Croustillant au fromage	Salade de courgettes râpées Blanquette de veau Purée de carottes Tarte à l'abricot Parmentier végétarien de carottes au soja	REPAS BIO Duo de choux Sauté de volaille sauce barbecue Pommes de terre Yaourt aromatisé Omelette en sauce

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