



Menus Périscolaires - Commune de Molsheim

JUILLET AOÛT 2021



Le tour de France et ses spécialités locales

JOUR SEMAINE	Semaine 28 12 au 16 juillet 2021	Semaine 29 19 au 23 juillet 2021	Semaine 30 26 au 30 juillet 2021	Semaine 31 2 au 6 août 2021	Semaine 32 9 au 13 août 2021	Semaine 33 16 au 20 août 2021	Semaine 34 23 au 27 août 2021
LUNDI	REPAS VÉGÉTARIEN Laitue iceberg, vinaigrette Poêlée de pâtes courgettes, tomates, fèves et basilic au fromage gratiné Yaourt aromatisé	REPAS BIO Emincé de bœuf dijonnaise Blé et haricots verts Fromage à la coupe Fruit de saison <i>Quenelles natures à la moutarde</i>	FINGER FOOD Nuggets de volaille, ketchup Potatoes Emmental à la coupe Pomme <i>Beignet de courgettes ketchup</i>	Poêlée de colin doré au beurre Petits pois aux petits oignons <i>Munster à la coupe</i> Tarte au chocolat <i>Crêpe aux champignons</i>	REPAS ESTIVAL <i>Merguez</i> Taboulé Tomme à la coupe Banane <i>Saucisse végétale</i>	REPAS BIO Salade de céleri Steak haché de bœuf au jus Riz pilaf et haricots verts à l'ail Dessert lacté <i>Galette végétale de quinoa à la provençale</i>	REPAS BIO Poulet basquaise Piperade Camembert à la coupe Fruit de saison <i>Galette végétale</i>
	MARDI	REPAS BIO Salade de concombres bulgare Bœuf braisé aux petits oignons Blé et tomate rôtie Pêche <i>Palet de légumes</i>	ETAPE DU TOUR : Nîmes Salade de carottes aux olives Brandade de colin (à la purée de pommes de terre) Bûche de chèvre à la coupe <i>Parmentier de légumes végétarien aux lentilles</i>	REPAS FROID et VEGETARIEN et BIO Œuf dur Salade d'été au blé (tomate, poivrons, concombre et basilic) Fromage à la coupe Nectarine	REPAS FROID et BIO Salade de carottes Emincé de volaille Salade de pommes de terre aux petits légumes Fromage à tartiner nature <i>Fromage</i>	Salade de courgettes râpées <i>Bœuf fondant</i> et sa sauce brune Chou-fleur à la polonaise Tarte aux fruits <i>Tortilla et sa sauce</i>	REPAS BIO Salade de tomates Sauté de bœuf sauce charcutière Purée pommes de terre, brocolis Compote de fruits <i>Parmentier à la purée de brocolis et haricots blancs gratinés</i>
MERCREDI	ETAPE DU TOUR : La Bretagne Sauté de poulet à la bretonne (aux pommes) Printanière de légumes Saint Paulin à la coupe Crêpe <i>Feuilleté au chèvre</i>	REPAS VEGETARIEN Salade verte aux dés de fromage Boulettes de soja Semoule et légumes de couscous Clafoutis	REPAS BIO Salade de concombres Sauté de porc cuite sauce raifort Gratin de légumes et pommes de terre Yaourt nature sucré <i>Sauté de volaille sauce au raifort</i> <i>Quenelles natures</i>	Concombres bulgare Moussaka Riz Yaourt brassé aux fruits <i>Moussaka végétarienne au tofu</i>	REPAS BIO Crudité du chef Sauté de porc ai jus Pâtes et ratatouille au thym Flan nappé caramel <i>Jambon de volaille</i> <i>Raviolinis aux légumes</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade de champignons persillés Salade de pâtes au thon et ses légumes du soleil Crème dessert vanille <i>Salade de pâtes aux légumes du soleil et dés de fromage</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes Omelette au coulis de tomates Boullgour aux petits légumes Livarot à la coupe
JEUDI	REPAS FROID Salade Carmen au thon riz, petits pois, poivrons, estragon Fromage frais sucré Fruit de saison <i>Œufs durs</i>	REPAS BIO Pâtes carbonara (à la volaille) Fromage Pomme <i>Pâtes carbonara végétarienne (à l'égréné végétal)</i>	ETAPE DU TOUR : Le Pays Basque Axoa de veau aux poivrons et riz pilaf Tomme noire Gâteau basque <i>Tofu</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade verte Tortellinis aux légumes Sauce tomate et basilic Pomme	REPAS VEGETARIEN et BIO Blanquette de poisson Pommes de terre vapeur et épinards Tartare ail et fines herbes Fruit de saison <i>Crêpe au fromage</i>	REPAS FROID Salade de champignons persillés Salade de pâtes au thon et ses légumes du soleil Crème dessert vanille <i>Salade de pâtes aux légumes du soleil et dés de fromage</i>	REPAS VEGETARIEN Mijotée de <i>bœuf</i> au paprika Macaronis Fromage nature Smoothie <i>Boulettes de soja au paprika</i>
VENDREDI	REPAS FROID Salade Carmen au thon riz, petits pois, poivrons, estragon Fromage frais sucré Fruit de saison <i>Œufs durs</i>	REPAS BIO Pâtes carbonara (à la volaille) Fromage Pomme <i>Pâtes carbonara végétarienne (à l'égréné végétal)</i>	ETAPE DU TOUR : Le Pays Basque Axoa de veau aux poivrons et riz pilaf Tomme noire Gâteau basque <i>Tofu</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade verte Tortellinis aux légumes Sauce tomate et basilic Pomme	REPAS VEGETARIEN et BIO Blanquette de poisson Pommes de terre vapeur et épinards Tartare ail et fines herbes Fruit de saison <i>Crêpe au fromage</i>	REPAS VEGETARIEN Tarte à la méditerranéenne Amsterdamer à la coupe Fruit de saison	REPAS BIO Salade de betteraves rouges Sauté de porc au romarin Tomate rôtie et riz pilaf Fruit de saison <i>Emincé de volaille au romarin</i> <i>Tarte aux légumes</i>

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

*Alternatives sans porc et végétarienne



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les alternatives végétariennes sont des plats complets

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 validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN