

Menus Scolaires - Haguenau

du 24 avril au 26 mai 2017

				Menus des écoliers		
JOUR SEMAINE	Semaine du 24 au 28 avril 2017	Semaine du 1 au 5 mai 2017	Semaine du 8 au 12 mai 2017	Semaine du 15 au 19 mai 2017	Semaine du 22 au 26 mai 2017	
LUNDI	Salade de pommes de terre			Salade de concombre	Terrine de légumes	
	Filet de poulet et son jus			<i>Roti de porc*</i> sauce charcutière	Filet de colin sauce tomate	
	Petits pois carottes			Riz et tomate au four	Poêlée de légumes et pommes de terre	
	<i>Saint Paulin BIO</i>			Bûche de chèvre à la coupe	<i>Brie à la coupe BIO</i>	
	<i>Fruit de saison</i>			Fruit au sirop	<i>Fruit de saison</i>	
				<i>* Rôti de volaille</i>		
MARDI	Salade de champignons	Saint Jean de Luz et ses spécialités basques	Tomate au basilic	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage	<i>Salade de céleri</i>	
	Raviolis végétariens	Melon	<i>Sauté de porc*</i> jus au thym	<i>Tranche de bœuf</i> à la moutarde	Emincé de volaille à l'oriental	
	Salade verte	Poulet basquaise	Semoule et ratatouille	Potatoes et haricots verts	Blé et ratatouille	
	Emmental râpé	<i>Blé BIO</i> et légumes du soleil	Petit cotentin	Fromage blanc sucré	Tomme à la coupe	
	Liégeois au chocolat*	Bûche de chèvre à la coupe	<i>Fruit de saison BIO</i>	Pomme	<i>Fruit de saison</i>	
	<i>* Gélifié saveur chocolat</i>	Gâteau basque	<i>* Sauté de volaille</i>			
MERCREDI						
JEUDI	REPAS VEGETARIEN					
	<i>Radis croq'sel</i>	<i>Salade de carottes</i>	<i>Salade de radis</i>	<i>Salade de carottes BIO</i>		
	Biryani de riz aux épices (riz, haricots verts, chou fleur, sauce blanche)	Hachis parmentier	Poulet braisé	Filet de colin pané et mayonnaise		
	Les fripons	Salade verte	Boullgour et haricots verts	Semoule et courgettes		
	<i>Fruit de saison BIO</i>	Saint Paulin à la coupe	Mimolette à la coupe	Babybel		
	<i>Fruit de saison</i>		Crème dessert saveur chocolat	Eclair au chocolat		
			<i>* Crème dessert saveur vanille</i>			
VENDREDI	Salade de betteraves rouges	Salade de maïs	Repas PRODUCTEURS LOCAUX	Macédoine de légumes	Poireaux vinaigrette	
	<i>Bœuf</i> sauce forestière	Filet de colin sauce citronnée	<i>Salade de céleri</i>	Steak haché de bœuf aux champignons	Sauté de veau sauce safranée	
	Boullgour et duo de haricots	<i>Pommes de terre et épinards BIO</i>	<i>Sauté de bœuf</i> aux oignons	Pâtes et salade verte	<i>Pommes de terre fondantes et carottes BIO</i>	
	Petit suisse aromatisé	Tomme à la coupe	<i>Spaetzles et carottes persillées</i>	Camembert à la coupe	Gouda à la coupe	
	<i>Fruit de saison</i>	Purée <i>pomme</i> framboise	<i>Fromage blanc en vrac</i> + sucre	<i>Fruit de saison</i>	Crème dessert saveur vanille	
		<i>Fruit de saison</i>				



Produit issu de l'Agriculture Biologique



* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Une fois par semaine, le boulanger propose un pain issu de l'agriculture biologique

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.