



Menus Périscolaires - RAI Pierre Pfmilin Uberach Septembre - Octobre 2020

JOUR SEMAINE	Semaine du goût : les herbes aromatiques						VACANCES SCOLAIRES		
	Semaine 36 31 août au 4 septembre 2020	Semaine 37 7 au 11 septembre 2020	Semaine 38 14 au 18 septembre 2020	Semaine 39 21 au 25 septembre 2020	Semaine 40 28/09 au 02 octobre 2020	Semaine 41 5 au 9 octobre 2020	Semaine 42 12 au 16 octobre 2020	Semaine 43 19 au 23 octobre 2020	Semaine 44 26 au 30 octobre 2020
LUNDI			REPAS VEGETARIEN Salade de concombres			Salade de chou rouge	Galantine de volaille, cornichon		
	Mijotée de porc sauce aux poivrons	Mijoté de bœuf mironton	Croustillant au fromage	Cordon bleu de volaille	Filet de poulet à la provençale	Emincé de bœuf sauce chasseur	Rôti de bœuf à l'ail et au thym		
	Boulgour	Semoule et courgettes à l'ail	Haricots rouges BIO à la mexicaine	Carottes vichy BIO	Riz pilaf et haricots verts BIO	Haricots blancs BIO aux petits légumes	Pommes rissolées et navets à la tomate		
	Gouda BIO	Carré de l'Est à la coupe	Crème dessert saveur chocolat Elle et Vire	Morbier à la coupe	Brie à la coupe	Coulommiers à la coupe	Yaourt aromatisé BIO		
	Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Salade de fruits	Pomme				
	Sauté de volaille								
	Galette quinoa à la provençale	Palet végétal mironton		Nuggets de blé	Haricots rouges à la provençale	Haricots blancs sauce chasseur et son riz aux petits légumes	Macedoine de légumes ; Galette de boulgour, lentilles corail à l'aneth au jus		
MARDI	RENTREE DES ECOLIERS REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO			Salade de chou blanc	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes BIO	MENUS DES ENFANTS	Filet de colin en croûte d'herbes		
	Lasagnes aux légumes	Dos de lieu sauce façon Vallée d'Auge	Haché de bœuf aux olives	Filet de merlu à la fondue de poireaux	Œufs brouillés aux herbes fraîches		Petits pois BIO à la menthe		
	Géliné saveur vanille	Pommes de terre fondantes et chou-fleur BIO	Riz et légumes maraichers BIO	Blé BIO	Coquillettes à la julienne de légumes		Munster à la coupe		
		Edam à la coupe	Vache qui rit	Millefeuille	Fruit de saison		Fromage blanc nature + coulis de fruits rouges		
		Pastèque	Poire				Œufs brouillés aux fines herbes		
	Tortilla et poêlée de chou-fleur	Omelette aux olives	Tortellinis ricotta épinards						
MERCREDI	VACANCES SCOLAIRES								
JEUDI		FETE DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE		REPAS VEGETARIEN			HALLOWEEN		
		Salade niçoise	Taboulé	Riz façon risotto	Salade aux dés de fromage	Velouté de potiron BIO			
	Sauté de veau jus aux herbes de Provence	Fleischkiechle (veau) à l'alsacienne	Filet de colin meunière, sauce citronnée	aux tomates et basilic et ses fèves	Couscous garni (merguez)	Blanquette de lieu à l'aneth	Saucisse de volaille sauce piquante		
	Purée pommes de terre, carottes	Spaetzles et ratatouille BIO	Fleur de brocolis BIO à la béchamel	Camembert à la coupe BIO	Semoule et légumes de couscous	Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO	Pommes de terre forestières (champignons, oignons) persillées		
	Saint Paulin à la coupe BIO	Tarte aux pommes streussel	Fournols à la coupe	Fruit de saison	Saint Paulin à la coupe BIO	Crème dessert saveur vanille	Carrot cake		
Fruit de saison	Boulettes de soja à l'alsacienne	Curry de brocolis, pois chiches et cœur de blé		Fruit de saison	Feuilleté aux légumes	Quenelles végétale sauce piquante			
	Parmentier végétarien carottes et lentilles				Saucisse de volaille				
					Couscous végétarien (semoule, légumes et pois chiches)				
VENDREDI		REPAS VEGETARIEN	MENU DES ENFANTS	REPAS D'AUTOMNE		REPAS VEGETARIEN			
	Salade de concombres BIO bulgare	Omelette à la concassée de tomate	Salade de carottes BIO	Duo de navet et carottes	Céleri aux raisins secs	Salade de champignons			
	Filet de colin à la mexicaine	Pommes sautées	Nuggets, ketchup	Emincé de bœuf sauce forestière	Filet de colin pané, citron	Curry de légumes (tomate, carottes, courgettes, petits pois) et pois chiches			
	Légumes du soleil (courgettes, tomates, aubergines) et maïs	Ribeaupierre à la coupe	Haricot verts	Purée pommes de terre, panais BIO	Gratin de brocolis BIO et cœur de blé	Riz aux épices			
	Pomme cuite à la cannelle	Compote de fruits BIO	Donut	Tomme grise à la coupe	Géliné saveur chocolat	Fromage blanc nature BIO + sucre			
		Nuggets de blé, ketchup	Tofu sauce forestière	Croustillant au fromage					

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

* 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 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