








Menus Péricolaires - AGES La Wantzenau

Mars - Avril 2020

		VOYAGE DES PAPILLES: L'Afrique Sub-saharienne					VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine 10 2 au 6 mars 2020	Semaine 11 9 au 13 mars 2020	Semaine 12 16 au 20 mars 2020	Semaine 13 23 au 27 mars 2020	Semaine 14 30/03 au 3 avril 2020	Semaine 15 6 au 10 avril 2020	Semaine 16 13 au 17 avril 2020	Semaine 17 20 au 24 avril 2020
LUNDI		 SENEGAL	REPAS VEGETARIEN	REPAS 100% BIO	REPAS 100% BIO	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX		REPAS VEGETARIEN
	Betteraves rouges à la ciboulette	Salade verte	<i>Salade verte BIO</i>	Salade de lentilles	Salade de carottes à la coriandre	<i>Saucisson, cornichons</i>		Macédoine de légumes à la vinaigrette
	Haut de cuisse de volaille sauce grand-mère	<i>Ceebu Jen (à base de poisson vapeur)</i>	Lasagnes	Bœuf à l'échalote	Sauté de porc à la dijonnaise	<i>Palette, condiment</i>		Tarte aux légumes
	Blé et gratin de chou-fleur	<i>Riz au concentré de tomates et légumes (carottes, oignons, chou vert, citron)</i>	aux légumes	Pâtes et chou rouge braisé	Riz pilaf et petits pois à la crème	<i>Choucroute et pommes de terre vapeur</i>		<i>Salade verte BIO</i>
	Vache qui rit	Yaourt sucré	Gouda à la coupe	Fromage blanc nature + sucre	Vache qui rit	<i>Ribeaupierre à la coupe</i>		Yaourt aromatisé
	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Purée pomme BIO</i> mangue	Pomme cuite à la cannelle	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	<i>Pomme BIO</i>		<i>Fruit de saison</i>
	<i>Feuilleté aux légumes</i>	<i>Nuggets de blé sauce citronnée</i>		<i>Falafels à l'échalote</i>	<i>Sauté de volaille à la dijonnaise</i>	<i>Céleri vinaigrette - Sauté de volaille, condiment</i>		
				<i>Galette végétale - Flan chocolat</i>	<i>Céleri vinaigrette - Quenelles natures sauce aux légumes</i>			
MARDI	 MARDI GRAS	 100% BIO CÔTE D'IVOIRE	REPAS 100% BIO	LES LEGUMINEUSES A TRAVERS LE MONDE : LE BRESIL			REPAS VEGETARIEN	
	Salade de panais râpé	Brocolis crus à la vinaigrette	Potage de légumes	Salade brésilienne (aux cœurs de palmiers)	Salade sombrero (haricots rouges, maïs)	<i>Salade de chou rouge BIO</i>	Potage de légumes	<i>Coleslaw</i>
	Filet de limande meunière, citron	<i>Poulet façon Kedjenou</i>	Emincé de bœuf à l'ancienne	FEIJOADA (Cassoulet brésilien)	<i>Emincé de bœuf</i> au thym	Blanquette de colin	Risotto fondant aux champignons et carottes	Fricassée de colin sauce homardine
	<i>Purée de butternut BIO</i>	<i>Pommes de terre rôties et poêlée d'aubergines</i>	Pommes sautées et chou-fleur persillé	Haricots secs et riz	Torsades et <i>carottes persillées</i>	Penne et petits légumes de saison	Et ses lentilles vertes	Poêlée d'épinards et riz pilaf
	<i>Fromage blanc nature</i>	Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé	Fromage à tartiner	<i>Ribeaupierre à la coupe</i>	Boursin ail et fines herbes	<i>Fromage blanc sucré BIO</i>	Morbier à la coupe
Beignet framboise	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits exotiques	<i>Fruit de saison BIO</i>	Fromage blanc fruité	<i>Fruit de saison</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	
	<i>Galette végétale</i>	<i>Tofu et sa sauce végétarienne</i>	<i>Gratin de pommes de terre et chou fleur au munster</i>	<i>Saucisse de volaille</i>	<i>Beignet de chou-fleur, jus au thym</i>	<i>Raviolis ricotta épinards sauce ail et fines herbes</i>		<i>Croustillant au fromage</i>
				<i>FEIJOADA végétarien aux petits légumes</i>				
MERCREDI				REPAS VEGETARIEN		REPAS 100% BIO		REPAS 100% BIO
	<i>Salade de céleri BIO</i> rémoulade	Salade de carottes persillées	Taboulé aux raisins secs	<i>Salade de carottes</i> aux pommes		Salade verte	<i>Céleri BIO</i> rémoulade	Salade verte
	Pâtes à la bolognaise	Steak haché de bœuf au poivre	Mitonnée de <i>porc</i> jus aux herbes de Provence	Oeufs brouillés à la ciboulette	Parmentier de bœuf	Parmentier de bœuf	Poulet rôti	Sauté de porc au jus
	Emmental râpé	Cœur de blé et chou rouge aux pommes	Petits pois et jeunes carottes	Coquillettes et épinards à la crème	Saint Paulin à la coupe	-	Brocolis aux amandes	Gratin de pâtes et brunoise de légumes
	Purée pomme banane	Samos	<i>Munster à la coupe</i>	Tartare nature	Fruit de saison	Saint Paulin à la coupe	Camembert à la coupe	Fromage à tartiner
	<i>Gélinifé saveur vanille BIO</i>	Poire	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>		Fruit de saison	Crêpe sucrée	Banane	
		<i>Mitonnée de volaille jus aux herbes de Provence</i>					<i>Jambon de volaille</i>	
	<i>Pâtes maraîchères au tofu</i>	<i>Steak de soja au poivre</i>	<i>Croustillant au fromage</i>			<i>Parmentier de pommes de terre, haricots rouges et petits légumes</i>	<i>Curry de lentilles, blé et brocolis aux amandes</i>	<i>Gratin de pâtes et brunoise de légumes au fromage</i>
JEUDI	REPAS VEGETARIEN	 MALI		LE PRINTEMPS ET SA FRAICHE ATTITUDE		REPAS DE PÂQUES	REPAS 100% BIO	Paris et ses spécialités
	<i>Salade de chou blanc</i> au cumin	Potage de légumes	<i>Duo de carottes et céleri</i>	<i>Chou rouge et blanc BIO</i> à la vinaigrette	Salade de haricots beurre	Terrine aux 3 légumes	Crudité du chef	Salade de champignons
	Poêlée de légumes et haricots blancs au curcuma façon paëlla	<i>Bœuf façon mafé (aux arachides)</i>	Filet de lieu pané, sauce tartare	Rôti de volaille sauce suprême	Filet de limande à la concassée de tomates	Navarin d'agneau aux petits légumes	Bœuf stroganoff	Escalope de volaille à la parisienne
	Riz pilaf	<i>Patates douces et légumes divers</i>	Boullgour et salsifis persillés	Printanière de légumes	Pommes de terre vapeur et fleur de brocolis	Gratin dauphinois	Macaronis et haricots verts	<i>Pommes de terre au bouillon et carottes BIO</i> persillées
	Gouda à la coupe	Chantailou	<i>Saint Paulin à la coupe BIO</i>	Camembert à la coupe	Carré de l'Est à la coupe	Yaourt nature BIO + sucre	Fromage à la coupe	Brie à la coupe
Salade de fruits frais	Banane	Liégeois chocolat (sans gélatine)	<i>Tarte à la rhubarbe</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Dessert de Pâques</i>	Purée pomme poire	Tarte aux poires bourdaloue	
	<i>Poêlée de haricots blancs sauce mafé</i>		<i>Boulettes de soja sauce suprême</i>	<i>Gratin de pommes de terre vapeur et brocolis au fromage à raclette</i>			<i>Gratin de macaronis et haricots verts au fromage</i>	<i>Galette de quinoa à la provençale</i>
VENDREDI	REPAS 100% BIO	 CAMEROUN et VEGETARIEN			REPAS VEGETARIEN			
	Potage de légumes	<i>Salade de chou rouge BIO</i>		Salade de champignons	Salade verte aux croûtons		Salade de riz	Salade de betteraves au vinaigre de framboise
	Mijoté de bœuf en daube	<i>Riz jollof</i>		Filet de colin persillé	Pané de pois chiches		Saumon sauce normande	<i>Fondant de bœuf</i>
	Pâtes et céleri braisé	<i>Tomates en dés, carottes, champignons, poivrons verts au lait de coco</i>		<i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i>	Semoule couscous et légumes de ratatouille		<i>Purée de légumes BIO</i>	Flageolets et jardinière de légumes
	Fromage à la coupe	Tomme à la coupe		Brie à la coupe	<i>Fromage blanc sucré BIO</i>		Les fripons	Mimolette à la coupe
Pomme	<i>Tarte à la noix de coco</i>		Clémentine	Fruit de saison		Salade de fruits frais	<i>Fruit de saison</i>	
	<i>Beignet d'oignons, sauce rémoulade</i>			<i>Crêpe aux champignons</i>		<i>Steak de soja sauce normande</i>	<i>Plat complet de flageolets et pâtes aux légumes</i>	


 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

 Plat végétarien complet

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur

DUPONT
RESTAURATION