

Menus Périscolaires - AGES LA Wantzenau

Janvier - Février 2019

VACANCES D'HIVER

JOUR SEMAINE	Semaine du 7 au 11 janvier 2019	Semaine du 14 au 18 janvier 2019	Semaine du 21 au 25 janvier 2019	Semaine du 28 janvier au 01 février 2019	Semaine du 04 au 08 février 2019	Semaine du 11 au 15 février 2019	Semaine du 18 au 22 février 2019	Semaine du 25 février au 01 mars 2019			
LUNDI	Salade fromagère	Saucisson* , cornichons	REPAS VIOLET <i>Salade de betteraves rouges BIO</i>	REPAS BIO Duo de chou	Potage de légumes	Salade de panais râpé	REPAS BIO Salade composée du chef	Salade de maïs, tomates et poivrons			
	Bœuf fondant au chou vert	Emincé de bœuf sauce piquante	Filet de poulet au pruneaux	Bœuf mironton	Meunière de poisson et son citron	Tajine de poulet	Emincé bœuf au jus	Sauté de boeuf sauce barbecue			
	Pommes de terre sautées	Purée pommes de terre, panais BIO	Chou rouge et pommes de terre fondantes	Semoule et carottes à l'anglaise	Navets à la provençale et boulgour	Semoule couscous et légumes de tajine	Chou-fleur en gratin et boulgour	Jardinière de légumes BIO			
	Petit suisse sucré	Chanteneige	Roquefort	Fromage à la coupe	Emmental à la coupe BIO	Vache qui rit	Fromage	Carré de l'Est à la coupe			
	Poire BIO	Fruit de saison	Fromage blanc aux myrtilles	Compote	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aux fruits BIO	Orange	Fruit de saison			
Galette de bouglour, lentilles corail à l'aneth	Galantine de volaille Œuf vinaigrette - Omelette sauce piquante	Beignet de légumes	Galette quinoa à la provençale sauce mironton	Croustillant au fromage	Tajine végétarienne et sa semoule	Gratin de bouglour, chou-fleur au fromage à raclette	Croustillant au fromage sauce barbecue				
MARDI	EPIPHANIE Salade de céleri Nuggets de volaille Haricots verts BIO à la sauce tomate Munster à la coupe Galette des rois (aux pommes) Nuggets de légumes	REPAS BIO Poireaux vinaigrette Poulet basquaise Riz pilaf et julienne de légumes Fromage à la coupe Fruit de saison Quenelles végétales basquaise	Salade composée (carottes , pommes et endives) Filet de lieu à la normande Cœur de blé et brocolis aux amandes Coulommiers à la coupe Crème dessert saveur chocolat BIO Raviolis tofu basilic sauce végétarienne	MENU DES ENFANTS Salade asiatique (chou, soja et carottes) Emincé de volaille aigre doux Riz façon cantonnais Yaourt sucré BIO Litchis au sirop Boulettes de soja sauce aigre douce	NOUVEL AN CHINOIS Salade asiatique (chou, soja et carottes) Emincé de volaille aigre doux Riz façon cantonnais Yaourt sucré BIO Litchis au sirop Boulettes de soja sauce aigre douce	Potage de légumes Filet de hoki à l'ancienne Cordiale de légumes et riz Bonbel Tarte au citron Tortilla et cordiale de légumes	Salade de betteraves rouges à la menthe Jambon cuit Riz et salsifis à la provençale Munster à la coupe Fruit de saison BIO Escalope de volaille Boulettes type falafel	Lille et les spécialités du Nord Salade de chicons Waterzoï de poulet Pommes de terre BIO au bouillon et légumes d'hiver Maroilles Petite gaufre Plat de pommes de terre au bouillon, haricots secs et légumes d'hiver			
	MERCREDI	Salade d'endives Emincé de volaille aux champignons Petits pois à la crème Cantadou Yaourt aromatisé Crêpe aux champignons	Pomelos Steak haché de bœuf au poivre doux Torsades BIO aux champignons Tomme à la coupe Gélifié saveur caramel Pané de pois et légumes au poivre doux	Potage de légumes Palette à la diable Haricots beurre persillés et pâtes Yaourt Banane * Sauté de volaille Omelette à la diable	Laitue aux noix Paupiette de veau au jus Chou vert confit et pommes de terre Rondelé Gélifié saveur vanille BIO Quiche aux poireaux + salade verte	Salade de carottes BIO Parmentier de poisson à la purée d'épinards Fromage ail et fines herbes Eclair au chocolat Parmentier à la purée d'épinards gratinée	Champignons à la crème Normandin de veau au jus Chou rouge et pommes de terre Tomme BIO Fruit de saison Galette de soja à la provençale	Cervelas vinaigrette Sauté de poulet au paprika Carottes et semoule couscous Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison BIO Galantine de volaille Macédoine de légumes - Croustillant au fromage	Salade verte à la vinaigrette Pâtes Carbonara Edam Crème dessert saveur chocolat BIO Pâtes carbonara à la volaille Pâtes maraîchères		
		JEUDI	REPAS BIO Potage de légumes Emincé de porc sauce charcutière Pommes de terre aux oignons et fondue de poireaux Brie à la coupe Fruit de saison * Rôti de volaille Croustillant au fromage	Salade de radis râpés Filet de colin sauce à l'oseille Chou-fleur BIO en gratin Saint Nectaire à la coupe Tarte aux pommes Galette de lentilles, boulgour et légumes	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO Lasagnes aux légumes Chantailou Pomme pochée	CHANDELEUR Salade de haricots verts à l'ail Sauté de dinde à l'ananas Farfalles et petits pois BIO Edam à la coupe Crêpe sucrée Quenelles natures en sauce	Pomelos Bœuf braisé aux herbes Blé doré et carottes vichy Camembert à la coupe Fruit de saison Galette de bouglour, pois chiches, emmental à l'oriental	REPAS BIO Céleri rémoulade Mijoté de bœuf Pâtes aux champignons Fromage Compote de fruits Tortellinis ricotta épinards et sauce végétarienne	REPAS VEGETARIEN Salade verte Macaronis au fromage et aux petits légumes Brie à la coupe BIO Fruit de saison	Potage de légumes Filet de merlu sauce à l'indienne Blé et haricots verts à l'étuvée Fraidou Salade de fruits frais Galette de bouglour, haricots rouges, poivrons et piment	
			VENDREDI	Salade de chou blanc BIO au raisin Filet de merlu sauce crevettes Riz et duo carottes et navets braisés Vache picon Fromage blanc aux fruits Plat de riz, lentilles et duo carottes et navets	Un HIVER A LA MONTAGNE Salade verte Tartiflette au jambon* Yaourt nature Clémentine * Tartiflette à la volaille * Tartiflette végétarienne	REPAS BIO Macédoine de légumes rémoulade Baeckeoffe Pommes de terre et ses légumes Saint Paulin Fruit de saison Gratin de pommes de terre et légumes de baeckeoffe au munster	Terrine de légumes Poêlée de colin doré au beurre Riz et épinards BIO à la crème Yaourt nature en vrac + sucre Kiwi Riz façon risotto et épinards à la crème	REPAS BIO Crudité Emincé de porc sauce tomate et basilic Coquillettes et légumes sautés Fromage à la coupe Poire Rôti de volaille sauce tomate et basilic Gratin de coquillettes, légumes sautés et légumes secs sauce tomate et basilic	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de carottes Côtes cuites de porc sauce raifort Pommes de terre sautées Munster à la coupe Pomme BIO * Saucisse de volaille Fromage blanc aux fines herbes	Salade de pommes de terre et champignons Filet de colin pané sauce rémoulade Purée de potiron Chantailou Crème dessert saveur vanille Tarte tomate et chèvre + salade verte	REPAS BIO Salade coleslaw Omelette à la piperade Pommes de terre sautées Fromage Yaourt



* Plat sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



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 élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur