

Menus Péricolaires - ABCM Schweighouse

du 24 avril au 26 mai 2017

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	-			-	-
	Filet de poulet et son jus			<i>Rôti de porc*</i> sauce charcutière	Filet de colin sauce tomate
	Petits pois carottes			<i>Riz BIO</i> 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>Crêpe aux champignons</i>			* <i>Rôti de volaille</i> ** <i>Galette végétale</i>	
MARDI	Salade de champignons	Saint Jean de Luz et ses spécialités basques	-	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage	-
	Raviolis de bœuf sauce italienne	Poulet basquaise	<i>Sauté de porc*</i> jus au thym	Tranche de <i>bœuf</i> à la moutarde	Emincé de volaille à l'oriental
	<i>Salade verte BIO</i>	<i>Blé BIO</i> et légumes du soleil	Semoule et ratatouille	Potatoes et haricots verts	Blé et ratatouille
	-	Bûche de chèvre à la coupe	Petit cotentin	Fromage blanc sucré	<i>Tomme à la coupe BIO</i>
	Liégeois au chocolat*	Gâteau basque	<i>Fruit de saison BIO</i>	-	<i>Fruit de saison</i>
	* <i>Géllifié saveur chocolat</i> ** <i>Raviolis ricotta épinards</i>	** <i>Filet de poisson basquaise</i>	* <i>Sauté de volaille</i> ** <i>Pavé du fromager</i>	** <i>Tofu</i>	** <i>Omelette</i>
MERCREDI					
JEUDI	REPAS VEGETARIEN				
	-	-	<i>Salade de radis</i>	<i>Salade de carottes BIO</i>	
	Biryani de riz aux épices (riz, haricots verts, chou fleur, sauce blanche) Les fripons	Hachis parmentier Salade verte	Poulet braisé Boullgour et haricots verts	Filet de colin pané Semoule et courgettes	
	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Saint Paulin à la coupe BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	- Eclair au chocolat	
		** <i>Hachis parmentier aux légumes</i>	* <i>Crème dessert saveur vanille</i> ** <i>Boullgour et haricots verts à la béchamel</i>		
VENDREDI	-		Repas PRODUCTEURS LOCAUX	-	-
	<i>Bœuf</i> sauce forestière	Filet de colin sauce citronnée	Salade de <i>céleri</i> <i>Sauté de bœuf</i> aux oignons	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>Spaetzles</i> et <i>carottes persillées BIO</i>	Pâtes et salade verte	<i>Pommes de terre fondantes et carottes BIO</i>
	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	Tomme à la coupe	<i>Fromage blanc en vrac</i> + sucre	<i>Camembert à la coupe BIO</i>	Gouda à la coupe
	<i>Fruit de saison</i>	Purée <i>pomme</i> framboise	-	<i>Fruit de saison</i>	Crème dessert saveur vanille
	** <i>Quenelles sauce forestière</i>		** <i>Tofu</i>	** <i>Galette végétale</i>	** <i>Quenelles végétales sauce safranée</i>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



* Plat sans porc et sans viande



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.