

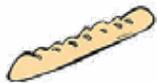


**Au programme  
de la fête de la musique 2015 :**  
*Les gourmandises musicales...*

Clin d'œil à Antoine et ses amies !  
Savez-vous qu'en cuisine et en musique,  
nous utilisons le même vocabulaire ?



Le piano



La baguette

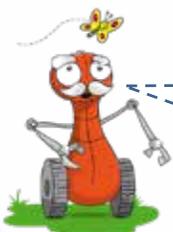


A vous de trouver en cuisine et en musique,  
l'opéra, le fouet, le piston, le diapason,  
la batterie...



Alors, tu as trouvé le plat auvergnat sur les  
derniers menus ??? Bravo, c'était bien la  
potée !

Cette fois-ci, retrouve la spécialité  
de Provence qui se cache...



# Menus Du 8 juin au 3 juillet 2015

Les enfants de Dingsheim  
choisissent...



Coucou les amis,  
Vous vous souvenez? En mars, les enfants de Berstheim  
avaient choisi les menus. Et bien, cette fois-ci, ce sont les  
enfants de Dingsheim qui se sont attelés à la tâche.  
Vous retrouverez ces menus, équilibrés et goûteux la semaine du  
29 juin au 3 juillet 2015 grâce à Sophie et son équipe.



Semaine 24  
Du 08 au 12 juin

Semaine 25  
Du 15 au 19 juin

Semaine 26  
Du 22 au 26 juin

Semaine 27  
Du 29 juin au 03 juillet

Les enfants ont choisi :

LUNDI

Sauté de volaille à la diable  
Mini farfalles  
Julienne de légumes  
Edam  
Gâteau de semoule  
\*\* Mini farfalles à la Napolitaine

Sauté d'agneau à l'échalote  
Flageolets aux petits légumes  
Camembert  
Pêche  
\*\* Flan de légumes

Palette à la diable  
Pommes de terre bouillon  
Courgettes à l'ail  
Comté  
Fromage blanc aux fruits  
\* Rôti de bœuf à la diable  
\*\* Pané végétarien

Feuilleté au fromage  
Emincé de poulet à la crème et aux champignons  
Riz / Carottes braisées  
Petit Filou aromatisé  
\*\* Grinioc à l'épeautre et légumes

LUNDI

MARDI

Salade d'endives  
Moussaka  
Riz  
Fromage blanc à la vanille  
\*\* Gratin d'aubergines à la tomate

Paëlla au poisson  
Salade verte  
Roquefort  
Fraise de Balbronn

Salade de cœurs de palmier  
Emincé de volaille au curry  
Farfalles  
Endives braisées  
Cerises de Westhoffen  
\*\* Omelette aux herbes

Salade de concombre et féta  
Nuggets de poulet  
Pommes de terre vapeur  
Ratatouille  
Abricot  
\*\* Cordon bleu végétarien

MARDI

MERCREDI

**Repas Froid**  
Jambon de volaille et cornichons  
Assiette de fromages (brie, reblochon et fromage à tartiner)  
Duo de crudités (carotte et céleri)  
Nectarine  
\*\* Œufs durs à la vinaigrette

Salade de carottes  
Tomate farcie  
Pâtes tricolores  
Yaourt aux fruits  
\*\* Omelette piperade

Salade Niçoise  
Sauté de veau à l'échalote  
Boulgour  
Céleri persillé  
Liégeois au chocolat  
\*\* Croqu'tofu

Salade de tomates  
Gratin de pâtes au saumon  
Salade mêlée  
Iles flottantes

MERCREDI

JEUDI

Salade de thon  
Sauté de veau marengo  
Semoule  
Légumes du soleil  
Salade de fruits frais  
\*\* Pané végétarien

Salade mêlée au fromage  
Rôti de bœuf sauce au paprika  
Blé / Poêlée de courgettes  
Compote à la framboise  
\*\* Croqu'tofu au paprika

**Repas Froid**  
Salade Boston  
(Poulet, Petit pois, carottes)  
Babybel  
Nectarine + Biscuit  
\*\* Salade de gruyère et macédoine vinaigrette

Emincé de bœuf aux oignons  
Purée de haricots verts  
Emmental  
Pêche  
\*\* Omelette piperade

JEUDI

VENDREDI

Salade de radis blanc  
Filet de lieu à l'aneth  
Curry de légumes  
Crème dessert au chocolat

Salade de chou blanc  
Cuisse de poulet grillée  
Potatoes  
Tomate au four  
Nid d'abeille  
\*\* Filet de colin meunière

Radis et beurre  
Colin sauce bonne femme  
Purée de légumes  
Yaourt aux fruits

**C'est les vacances !!!!!**  
Lasagnes  
Salade verte  
Tartare aux fines herbes  
Donut chocolat et noisette  
\*\* Spaghettis à la Napolitaine

VENDREDI



Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits et légumes de saison

Produits locaux

\*Repas sans porc

\*\*Repas sans viande

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

En cas de question sur les allergènes, merci de nous contacter.