



# Menus Péricolaires - Souffelweyersheim

## Novembre - décembre 2020

								VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine 45 2 au 6 novembre 2020	Semaine 46 9 au 13 novembre 2020	Semaine 47 16 au 20 novembre 2020	Semaine 48 23 au 27 novembre 2020	Semaine 49 30/11 au 4 décembre 2020	Semaine 50 7 au 11 décembre 2020	Semaine 51 14 au 18 décembre 2020	Semaine 52 21 au 25 décembre 2020	Semaine 53 28/12/20 au 1 janvier 2021
LUNDI	<b>REPAS BIO</b>	<b>MENU DES ENFANTS</b> 	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN ET BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN ET BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b>		
	Salade de blé Steak haché sauce poivre Chou vert à l'ail Emmental Salade de fruits frais  Galette végétale de légumes et mozarella		Velouté de légumes Potage de légumes Sauté de porc au jus Poireaux et pommes de terre en gratin Fromage à la coupe Fruit de saison  Saucisse de volaille Gratin de pommes de terre et poireaux au munster	Velouté de légumes Falafels sauce orientale à la coriandre Poêlée de légumes d'hiver et blé Brie à la coupe Salade de fruits frais		Salade de champignons, vinaigrette à la ciboulette Filet de lieu sauce homardine Boulgour <i>Ribeaupierre</i> <i>Fian vanille BIO</i>  Curry de légumes et pois chiches			
MARDI	<b>REPAS BIO</b>	<b>MENU PRODUCTEURS LOCAUX</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN ET BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>MENU DES ENFANTS</b> 	<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b>		
	Salade verte <i>BIO</i>  Pâtes carbonara Fraidou Flan chocolat  Pâtes carbonara à la volaille Pâtes maraichères au tofu		Salade de carottes <i>BIO</i> <i>Baeckeoffe (au boeuf)</i> <i>Légumes de Baeckeoffe</i> <i>Munster à la coupe</i> <i>Tarte aux pommes</i>  Gratin de légumes de baeckeoffe au fromage	Salade verte <i>BIO</i> fromagère Filet de colin à la moutarde à l'ancienne Riz Petit suisse sucré Clémentine  Riz façon risotto aux champignons et fèves	Pommes de terre à la niçoise Filet de lieu sauce citronnée Brocolis à la béchamel Edam à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i>  Crêpe aux champignons				
MERCREDI	<b>REPAS BIO</b>		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN ET BIO</b>		<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b>		
	Salade San Diego (aux haricots rouges) Emincé de poulet aux herbes fraîches <i>Carottes BIO</i> à l'orientale Petit suisse sucré Compote de fruits maison  Beignets de chou-fleur		Salade de betteraves au maïs Filet de volaille au curcuma Jardinière de légumes Bûche de chèvre à la coupe <i>Crème dessert à la vanille BIO</i>  Palets de légumes montagnards	<i>Céleri BIO</i> rémoulade <i>Kassler</i> à la diable Gratin de blettes Coulommiers à la coupe Crêpe sucrée Jambon de volaille Œufs façon tortilla	<i>Chou blanc</i> au curry Burger de veau sauce brune <i>Blé BIO</i> Mimolette à la coupe Petits suisses aux fruits  Palets pois chiches et betteraves en sauce				
JEUDI	<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b>		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN ET BIO</b>		<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b>		
	Velouté de légumes Omelette basquaise Pommes sautées Fromage à la coupe Pomme  Nuggets de blé sauce tartare		Salade de panais râpé Filet de colin meunière, sauce tartare <i>Chou-fleur BIO</i> en gratin Yaourt aromatisé <i>Fruit de saison</i>  Nuggets de blé sauce tartare	Salade de chou rouge <i>BIO</i> Parmentier végétarien aux courges et lentilles vertes <i>Munster à la coupe</i> <i>Beignet au fromage blanc</i>  Fromage blanc ail et fines herbes	Salade de carottes et fenouil Boeuf façon pot au feu Pommes de terre Les fripons Fruit de saison  Fromage blanc ail et fines herbes				
VENDREDI	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>SAINT NICOLAS</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>		
	Salade de chou blanc au cumin  Filet de saumon à l'oseille <i>Purée de butternut BIO</i> Gouda à la coupe Fondant au chocolat  Parmentier au butternut et lentilles		Potage de légumes Tortellinis végétariens à la napolitaine Fromage à la coupe Banane	Coleslaw Emincé de boeuf stroganoff Pâtes Yaourt nature + sucre Compote de fruits  Quenelles végétales sauce stroganoff	Salade de boulgour composée Cordon bleu de volaille Haricots verts aux dés de tomate <i>Yaourt aromatisé BIO</i> Cocktail de fruits  Boulettes de lentilles jaunes sauce fromagère				



 **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 rôis 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

**DUPONT**  
RESTAURATION