



Menus Péricolaires - Ville de Souffelweyersheim

JANVIER FEVRIER 2022



VACANCES D'HIVER

JOUR SEMAINE	Semaine 01 3 au 7 janvier 2022	Semaine 02 10 au 14 janvier 2022	Semaine 03 17 au 21 janvier 2022	Semaine 04 24 au 28 janvier 2022	Semaine 05 31/01 au 4 février 2022	Semaine 06 7 au 11 février 2022	Semaine 07 14 au 18 février 2022	Semaine 08 21 au 25 février 2022
LUNDI	Salade de pommes de terre	REPAS 100% BIO Salade de chou blanc	Potage de légumes	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique	<i>Salade de céleri BIO</i>	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i>	REPAS 100% BIO Duo de carottes et céleri	<i>Salade de chou rouge BIO</i> aux marrons
	Pépites de poisson aux céréales, sauce fromage blanc	Emincé de bœuf aux petits légumes	Poêlée de colin doré au beurre	Galette végétale	Blanquette de veau	Tarte aux légumes	Sauté de porc condiment	Beignets plein filet de volaille, ketchup
	<i>Trio de légumes BIO</i> (carottes, brocolis et chou-fleur)	Semoule	Petits pois à la crème	Purée de carottes	Riz et carottes	<i>Munster à la coupe</i>	Pommes de terre vapeur et chou	Poêlée campagnarde
	Cantal à la coupe	Yaourt aromatisé	Edam à la coupe	Brie à la coupe	<i>Fourme d'Ambert à la coupe</i>	<i>Pomme</i>	Fromage	Coulommiers à la coupe
	Fruit de saison	Compote de fruits	<i>Fruit de saison BIO</i>	Fruit de saison	<i>Fromage blanc</i> aux pépites de chocolat	<i>Fromage blanc</i> aux pépites de chocolat	<i>Flan vanille nappé caramel BIO</i>	Crème dessert chocolat
Nuggets de blé, sauce fromage blanc	<i>Couscous végétarien</i>	<i>Feuilleté au fromage</i>	<i>Feuilleté au fromage</i>	<i>Quenelles natures façon blanquette</i>	<i>Quenelles natures façon blanquette</i>	<i>Sauté de volaille au jus</i>	<i>Nuggets de blé, ketchup</i>	
MARDI	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de chou rouge</i>	REPAS 100% BIO Œuf dur à la vinaigrette	MENU DES ENFANTS Salade de carottes	<i>Coleslaw BIO</i>	REPAS VEGETARIEN et NOUVEL AN CHINOIS Salade asiatique	REPAS 100% BIO Salade de chou rouge aux pommes	Potage du jour	Jus de pamplemousse
	Palet de légumes sauce mexicaine	Steak haché, jus aux herbes	Steak haché, ketchup	<i>Bœuf</i> braisé sauce brune	Boulettes de soja au caramel	Bœuf mode aux carottes	<i>Filet de lieu au bouillon</i>	<i>Bœuf</i> miroton
	<i>Pâtes et brunoise à la provençale BIO</i>	Lentilles et carottes au cumin	Potatoes	Beignet de salsifis	Nouilles chinoises	Pommes de terre vapeur	Haricots rouges et petits pois aux épices	<i>Boulgour et carottes vapeur BIO</i>
	<i>Bleu d'auvergne à la coupe</i>	Fromage à la coupe	<i>Emmental BIO</i>	<i>Livrot à la coupe</i>	<i>Emmental BIO</i>	Yaourt aromatisé	<i>Gouda BIO</i>	Petit suisse aromatisé
	Fromage frais à la pulpe de fruits	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Flan vanille nappé caramel	Dés d'ananas frais	Compote de fruits	Fruit de saison	Tarte au citron
	<i>Emincé végétal</i>	<i>Palet aux légumes</i>	<i>Emincé végétal en sauce</i>	<i>Emincé végétal en sauce</i>	<i>Emincé végétal en sauce</i>	<i>Tortellinis aux légumes</i>	<i>Poêlée aux haricots rouges, riz et petits pois aux épices</i>	<i>Quenelles natures sauce cornichons</i>
MERCREDI	REPAS 100% BIO Salade de haricots verts	REPAS VEGETARIEN Velouté de légumes	REPAS 100% BIO Salade de céleri	Velouté de légumes	REPAS 100% BIO Crudités rémoulade	REPAS 100% BIO Velouté de légumes	<i>Salade coleslaw BIO</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade de chou blanc au cumin
	Carbonnade de bœuf	Tarte flan aux 3 fromages	Sauté de porc en sauce	Boulettes d'agneau, jus aux épices	Sauté de porc à l'ancienne	Sauté de volaille	<i>Fleischnaka sauce crème</i>	Gratin dauphinois
	Pommes de terre sautées	Ratatouille	Pâtes et chou fleur	<i>Semoule et légumes de couscous BIO</i>	Pommes de terre et céleri persillé	Gratin de blé et légumes	Poêlée de brocolis et champignons	aux légumes et fromage
	Fromage à la coupe	<i>Saint Paulin BIO</i>	Camembert à la coupe	Samos	Camembert à la coupe	Fromage à la coupe	<i>Livrot à la coupe</i>	Fromage à la coupe
	Clémentine	Crème dessert saveur chocolat	Crème dessert saveur vanille	Millefeuille	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
<i>Quenelles végétales et sa sauce</i>		<i>Rôti de volaille en sauce</i>	<i>Boulettes de lentilles jaunes jus aux épices</i>	<i>Rôti de volaille à l'ancienne</i>	<i>Rôti de volaille à l'ancienne</i>	<i>Gratin de blé et blettes au reblochon</i>	<i>Crêpe au fromage</i>	
JEUDI	EPIPHANIE Potage de légumes	Salade de panais râpé	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade verte aux dés de fromage	REPAS 100% BIO Crudités du chef	CHANDELEUR Potage du jour	MENU DES ENFANTS Cœur de laitue	REPAS 100% BIO Macédoine de légumes	Duo de navets et <i>carottes</i>
	<i>Filet de volaille</i> à la crème	<i>Filet de lieu</i> au curry	Omelette au basilic	Emincé de volaille	Filet de colin meunière, sauce tartare	Lasagnes	Sauté de bœuf aux petits oignons	<i>Filet de colin</i> sauce curry coco
	<i>Purée d'épinards BIO</i>	Brocolis à la béchamel	Blé et poêlée de légumes	Coquillettes et haricots verts à l'ail	<i>Chou-fleur BIO</i>	à la bolognaise	Pâtes	<i>Purée de potiron BIO</i>
	Vache qui rit	<i>Emmental BIO</i>	Yaourt nature sucré	Bûche de chèvre à la coupe	<i>Carré de l'Est à la coupe</i>	<i>Yaourt sucré BIO</i>	Camembert à la coupe	Samos
	<i>Galette des rois</i>	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Yaourt fruité	Crêpe sucrée	Donut	Fruit de saison	Yaourt aromatisé
<i>Crêpe aux champignons</i>	<i>Dhal de lentilles</i>	<i>Tortellinis à la ratatouille</i>	<i>Tortellinis à la ratatouille</i>	<i>Beignet de courgettes sauce tartare</i>	<i>Lasagnes aux légumes</i>	<i>Galette végétale et sa sauce</i>	<i>Emincé végétal sauce curry coco</i>	
VENDREDI	REPAS 100% BIO Salade de carottes	OPERATION TARTIFLETTE Cœur de laitue à la vinaigrette	<i>Galantine de volaille</i> , cornichons	Laitue iceberg à la vinaigrette	REPAS 100% BIO Macédoine de légumes	Salade de betteraves	REPAS VEGETARIEN Salade d'endives aux dés de fromage	REPAS 100% BIO Potage
	Pâtes à la bolognaise	<i>Tartiflette au jambon de volaille</i>	Bœuf bourguignon	Parmentier	Steak haché de bœuf sauce estragon	<i>Filet de colin</i> sauce aux agrumes	<i>Omelette BIO</i> à la provençale	Boulettes au jus
	Fromage blanc sucré	<i>Fruit de saison BIO</i>	Pâtes	<i>au thon</i>	Blé	Riz aux petits légumes	Riz complet et haricots verts persillés	Semoule et légumes de tajine
	Fruit de saison		<i>Fourme d'Ambert à la coupe</i>	<i>Fromage blanc sucré BIO</i>	Yaourt aromatisé	<i>Tomme à la coupe</i>	Petit suisse sucré	Gouda
	<i>Pâtes bolognaise (à l'égréné végétal)</i>	<i>Tartiflette (pommes de terre et légumes au fromage)</i>	<i>Macédoine rémoulade (entrée) - Emincé végétal façon bourguignon</i>	<i>Parmentier végétarien aux lentilles et petits légumes</i>	<i>Galette épinards et emmental</i>	<i>Riz cantonais</i>	<i>Gaufre</i>	Banane
							<i>Falafels</i>	



Tous les pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Les éléments *en italique* sont les alternatives végétariennes

Les alternatives végétariennes sont des plats complets



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 du GEMRCN