

Menus Péricolaires - Ville de Souffelweyersheim

NOVEMBRE DECEMBRE 2021

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 45 Du 8 au 12 novembre 2021	Semaine 46 Du 15 au 19 novembre 2021	Semaine 47 Du 22 au 26 novembre 2021	Semaine 48 Du 29/11 au 3 décembre 2021	Semaine 49 Du 6 au 10 décembre 2021	Semaine 50 Du 13 au 17 décembre 2021	Semaine 51 Du 20 au 24 décembre 2021	Semaine 52 Du 27 au 31 décembre 2021
LUNDI	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO	REPAS BIO
	Salade de pommes de terre	Salade de chou blanc	<i>Galantine de volaille</i> , cornichons	Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique	<i>Salade de céleri BIO</i>	Salade de brocolis	Duo de choux	Salade de chou rouge aux marrons
	Filet de colin meunière sauce rémoulade	Emincé de bœuf strogonoff	<i>Poêlée de colin</i> doré au beurre	Nuggets de blé	Sauté de veau à l'orange	Parmentier végétarien (lentilles et brunoise de légumes)	Sauté de porc au jus	Emincé de volaille au curry
	Choux de Bruxelles	Semoule et céleri persillé	Pommes de terre et poireaux en gratin	Poêlée de lentilles aux carottes	Riz et petits pois	à la purée de pommes de terre	Lentilles à la crème et carottes	Pâtes aux petits légumes
	<i>Cantal à la coupe</i>	Yaourt aromatisé	Mimolette à la coupe	<i>Brie à la coupe BIO</i>	Carré de l'Est à la coupe	<i>Brie à la coupe BIO</i>	Fromage à tartiner	Fromage à la coupe
<i>Pomme BIO</i>	Compote de pommes	<i>Fruit de saison BIO</i>	Fruit de saison	<i>Marbré</i>	<i>Pomme</i>	Flan vanille nappé caramel	Crème dessert chocolat	
	<i>Nuggets de blé, sauce rémoulade</i>	<i>Quennelles natures strogonoff</i>	<i>Œuf dur mayonnaise (entrée) Galette de blé et pois façon basquaise (plat)</i>		<i>Riz façon risotto et petits pois</i>		<i>Sauté de volaille au jus</i>	<i>Emincé végétal au curry</i>
	MENU DES ENFANTS			REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN et BIO	REPAS BIO		
MARDI	<i>Velouté de potiron BIO</i>	Sardines au citron	Salade de radis râpé	Salade à la vinaigrette aux segments d'agrumes	Salade de carottes râpées	Salade verte, vinaigrette aux pommes	<i>Salade de cervelas</i>	Pomelos
	<i>Emincé de volaille</i> sauce crème et champignons	Steak haché de veau sauce brune	Cordon bleu de volaille	Baeckeoffe (au bœuf)	Galette végétale	Carbonnade de bœuf	<i>Filet de lieu</i> à la provençale	Sauté de bœuf sauce cornichons
	Pâtes	Blé et chou vert confit	<i>Petits pois BIO à la crème</i>	et sa garniture	Boullgour et poêlée de légumes d'hiver	Pâtes et petits légumes	Blé et navets	<i>Petits pois BIO</i>
	Fromage ail et fines herbes	<i>Pont l'Evêque à la coupe</i>	<i>Saint Nectaire à la coupe</i>	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé	<i>Gouda BIO</i>	Petit suisse aromatisé
	Mousse au chocolat	<i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de fruits frais	Flan vanille	Crème dessert vanille	Compote de poires	Fruit de saison	Beignet
	<i>Emincé végétal sauce crème et champignons (plat) - Crème dessert chocolat (dessert)</i>	<i>Falafels de betteraves rouges</i>	<i>Croustillant au fromage</i>	<i>Gratin de légumes et pommes de terre de baeckeoffe au fromage</i>		<i>Tortellinis aux légumes et sa sauce</i>	<i>Macédoine de légumes (entrée) Tarte aux légumes + salade verte</i>	<i>Quennelles natures sauce cornichons</i>
MERCREDI	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN et BIO
	<i>Salade de carottes</i>	Potage	Salade de céleri	Velouté de légumes	Salade de panais rémoulade	Velouté de légumes	<i>Salade coleslaw BIO</i>	Salade de chou blanc au cumin
	Steak haché de bœuf grillé aux herbes de Provence	Omelette façon basquaise	Sauté de porc sauce raifort	Boulettes d'agneau au paprika	<i>Kassler</i> à la diable	Steak haché de bœuf sauce fromagère	Escalope de volaille panée	Omelette aux herbes fraîches
	Flageolets à la crème et petits légumes	Riz et haricots verts	Pâtes et carottes fondantes	<i>Riz pilaf BIO</i>	Gratin de pommes de terre et blettes	Riz arlequin (aux petits légumes)	Purée de potiron	Pommes sautées et haricots verts à la tomate
	<i>Fromage blanc nature en vrac</i> sucré	Fromage à la coupe	Camembert à la coupe	Samos	<i>Rondelé nature BIO</i>	Fromage à la coupe	<i>Livarot à la coupe</i>	Fromage à la coupe
<i>Fruit de saison BIO</i>	Crème dessert saveur chocolat	Crème dessert saveur chocolat	Ananas frais	<i>Sauté de volaille à la diable</i>	Fruit de saison	Poire	Fruit de saison	
	<i>Palets de légumes</i>	<i>Rôti de volaille sauce raifort</i>	<i>Boulettes de lentilles jaunes au paprika</i>	<i>Quennelles à la diable</i>	<i>Œufs brouillés</i>	<i>Parmentier végétarien</i>		
JEUDI		REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO	REPAS BIO	FÊTE DES ETOILES - MENU DE NOËL	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN et BIO
		Potage	<i>Salade verte BIO</i>	Salade de carottes aux pommes	Salade mexicaine (aux haricots rouges et maïs)		Potage du jour	Mouliné de légumes
		Tagliatelles de <i>saumon</i>	Gratin de macaronis et petits légumes <i>au reblochon</i>	Sauté de volaille aux champignons	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tartare		Emincé de bœuf à l'ancienne	Boulettes à l'agneau au jus
		et petits légumes	Yaourt nature sucré	Purée pommes de terre, butternut	Haricots verts persillés		Pâtes	Semoule et légumes de couscous
		<i>Emmental BIO</i>	Ile flottante	Fromage à la coupe	<i>Saint Nectaire à la coupe</i>		Camembert à la coupe	<i>Gouda BIO</i>
	Raisin		Yaourt fruité	<i>Banane BIO</i>	Fruit de saison		Banane	
	<i>Tagliatelles à l'égréné végétal et petits légumes</i>	<i>Parmentier végétarien</i>		<i>Beignet de légumes sauce tartare</i>	<i>Galette végétale et sa sauce</i>	<i>Falafels</i>		
 VENDREDI	REPAS VEGETARIEN et BIO	REPAS DEVELOPPEMENT DURABLE et LOCAL	REPAS BIO	SAINT NICOLAS	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN et BIO
	Salade verte	<i>Salade de céleri BIO</i> aux raisins secs	Potage de légumes	<i>Salade de chou rouge</i>	Potage du jour	Macédoine de légumes	Salade d'endives au miel	Duo de navets et <i>carottes</i>
	Raviolis	<i>Knacks</i> , condiments	Fondant de bœuf sauce échalote	<i>Filet de lieu</i> sauce citronnée	Pâtes	Filet de colin meunière, citron	Gratin de <i>pommes de terre BIO</i> et émincé de chou vert	<i>Filet de colin</i> au safran
	aux légumes au pesto	<i>Pommes de terre vapeur et choucroute</i>	Blé	Brocolis à la béchamel	à la bolognaise	Blé et épinards à la crème	au fromage à raclette	<i>Purée de patates douces BIO</i>
	Fromage à la coupe	<i>Ribeaupierre à la coupe</i>	Fromage à la coupe	<i>Yaourt nature BIO</i>	Flan vanille	<i>Tomme à la coupe</i>	Fromage blanc sucré	Samos
Crème dessert saveur chocolat	<i>Tarte aux pommes</i>	Clémentine	<i>Mannele</i>	Fruit de saison	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Tarte</i>	Yaourt aromatisé	
	<i>Saucisses de volaille, condiment</i>	<i>Emincé végétal sauce échalote</i>	<i>Curry de brocolis et pois chiches et sa semoule</i>	<i>Pâtes bolognaise végétarienne</i>	<i>Nuggets de blé, citron</i>		<i>Parmentier de patate douce et lentilles</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 et validés par la mairie en commission

