Menus Périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

MARS AVRIL 2022

JOUR SEMAINE	Semaine 09 28/02 au 4 mars 2022	Semaine 10 7 au 11 mars 2022	Semaine 11 14 au 18 mars 2022	SEMAINE SCANDINAVE Semaine 12 21 au 25 mars 2022	Semaine 13 28/03 au 1er avril 2022	Semaine 14 4 au 8 avril 2022	VACANCES SCOLAIRES Semaine 15 11 au 15 avril 2022	Semaine 16 18 au 22 avril 2022	Semaine 17 25 au 29 avril 2022
LUNDI	**REPAS VEGETARIEN** Taboulé Palet végétarien à l'italienne *Gratin de chou-fleur BIO* *Bleu d'auvergne à la coupe* Fruit de saison	**REPAS BIO** Salade de céleri aux raisins secs Ragoût de bœuf Purée de patates douces Saint Paulin Compote de fruits *Parmentier de patate douces et haricots secs et légumes*	Duo de haricots verts et beurre Filet de colin meunière, citron Petits pois à la crème *Saint Nectaire à la coupe* *Fruit de saison BIO* *Feuilleté aux légumes*	Salade verte Plokkfiskur (brandade de *lieu* à l'islandaise) Pommes de terre *Fromage blanc sucré BIO* Fruit de saison *Brandade à l'émincé végétal*	**REPAS BIO** Salade de céleri Fondant de bœuf sauce brune Riz aux légumes Fromage à la coupe Fromage blanc aromatisé *Œufs brouillés*	**REPAS VEGETARIEN** *Salade verte BIO* Tajine végétarienne Semoule et légumes de tajine *Munster à la coupe* Dés d'ananas	**REPAS BIO** Duo de carottes et céleri Emincé de porc au jus Purée de pommes de terre Bûche de chèvre à la coupe Flan vanille nappé caramel *Sauté de volaille au jus* *Tarte aux poireaux*		**REPAS BIO** Salade verte aux dés de fromage Parmentier de bœuf Fromage à la coupe Fruit de saison *Parmentier végétarien*
MARDI	**MARDI GRAS** *Coleslaw* *Filet de lieu* sauce curry coco Riz arlequin *Tomme BIO* Beignet chocolat noisette *Riz arlequin aux œufs*	**CUISINE 100% RESPONSABLE et VEGETARIEN** *Salade de chou rouge au melfor* *Gratin de spaetzles* *et petits légumes au munster* *Fromage blanc en vrac + sucre* *Pomme*	**MENU DES ENFANTS** Salade composée Steak haché, ketchup Potatoes *Emmental BIO* Beignet *Palet de légumes, ketchup*	**REPAS BIO** Potage de légumes Boulettes sauce aux airelles Pâtes et légumes Fromage à la coupe Banane *Boulettes de lentilles aux airelles*	**REPAS VEGETARIEN** Salade sultan (poivrons, maïs, pommes) *Tortellinis tomate mozarella BIO* sauce olives Edam à la coupe Salade de fruits frais	**REPAS BIO** Salade de chou rouge aux pommes Bœuf strogonof Pommes de terre et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) Yaourt aromatisé Compote de fruits *Omelette et sa sauce*	*Salade de concombres BIO* Filet de colin pané sauce tomate Chou-fleur persillé Petit suisse aromatisé Fruit de saison *Croustillant au fromage*	Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise *Bœuf* miroton *Pommes rissolées et carottes vapeur BIO* Emmental à la coupe Crêpe sucrée *Tarte aux légumes*	*Salade de céleri* *Rôti de bœuf,* ketchup *Carottes persillées BIO* *Ribeaupierre à la coupe* *Quatre quart* *Beignet de courgettes, ketchup*
MERCREDI	Salade de betteraves rouges à la ciboulette Sauté de veau à l'orange Cœur de blé *Carré de l'Est à la coupe* *Fruit de saison BIO* **Boulettes végétales à l'orange**	Œuf dur mayonnaise Paupiette de dinde au jus Riz et épinards Bûche de chèvre à la coupe *Clémentine BIO* *Galette végétale de quinoa à la provençale*	**REPAS BIO** Potage de légumes Sauté de porc sauce raifort Chou rouge aux pommes et pâtes Camembert à la coupe Crème dessert saveur vanille *Jambon de volaille sauce raifort* *Quennelles natures sauce raifort*	**REPAS BIO** Crudité du chef Pilons de volaille au jus Semoule et légumes de couscous Fromage à la coupe Yaourt aux fruits *Couscous végétarien aux pois chiches*	**SUCRE/SALE** *Salade de chou blanc* aux raisins secs *Rôti de porc* sauce fromagère Cœur de blé et carottes au miel *Brie à la coupe BIO* Tarte noix de coco *Rôti de volaille sauce fromagère* *Croustillant au fromage*	*Céleri rémoulade* Burger de veau jus aux herbes Boulgour et haricots verts à la tomate *Cantal à la coupe* *Fruit de saison BIO* *Beignets de de légumes*	**REPAS BIO** Salade coleslaw Emincé de poulet Gratin de blé et légumes Fromage à la coupe Banane *Falafels*	*Laitue iceberg à la vinaigrette* Bouchees oceanes aux petits légumes Riz safrané Samos *Crème dessert saveur chocolat BIO* *Croustade végétarienne aux petits légumes*	**REPAS BIO** Salade verte Gratin de pâtes et julienne de légumes aux lardons Yaourt vanille Fruit de saison *Gratin de pâtes aux légumes et volaille* *Gratin de pâtes aux légumes et fromage*
JEUDI	**REPAS BIO** Potage de légumes Sauté de volaille aux champignons Purée de céleri Vache qui rit Petits suisses aromatisés *Crêpe au champignons*	Salade de panais râpé *Poêlée de colin* doré au beurre *Poêlée de carottes BIO* *Cantal à la coupe* Moelleux chocobanane *Tarte aux légumes*	**REPAS VEGETARIEN et BIO** Salade floride (carotte, orange) Omelette au thym Riz et ratatouille Yaourt nature sucré Fruit de saison	*Coleslaw BIO* Dillkott (ragoût de veau à l'aneth) Potée de légumes *Livarot à la coupe* Compote de fruits *Feuilleté au fromage*	Salade de haricots verts Nuggets plein filet de poisson sauce tartare Jardinière de légumes au jus *Saint Paulin BIO* Poire *Nuggets de blé sauce tartare*	**REPAS DE PÂQUES** Terrine de légumes Paupiette de lapin printanière Flageolets aux carottes *Camembert à la coupe BIO* Dessert de Pâques *Boulettes de soja*	**MENU DES ENFANTS** Salade de radis Chili con carne *Riz BIO* Bûche de chèvre à la coupe Brownie *Chili végétarien*	**REPAS BIO** Salade de carottes cuites à la Sauté de porc aux champignons Boulgour et brocolis à la béchamel Gouda Fruit de saison *Sauté de volaille aux champignons* *Crêpe aux champignons*	**REPAS VEGETARIEN** Salade de pommes de terre *Omelette BIO* aux herbes fraîches Courgettes à la tomate Tomme grise Flan saveur caramel
VENDREDI	**REPAS BIO** Salade verte Pâtes carbonara Emmental râpé Yaourt sucré Fruit de saison *Pâtes carbonara à la volaille* *Pâtes à l'égréné végétal et petits légumes*	**REPAS BIO** Potage de légumes Sauté de volaille à l'ancienne Pâtes Gouda Flan vanille nappé caramel *Tortellinis ricotta épinards*	*Galantine de volaille,* cornichons Baeckeoffe **(au bœuf)** *Fourme d'Ambert à la coupe* *Fruit de saison BIO* *Macédoine rémoulade (entrée) - Crêpe au fromage*	**REPAS VEGETARIEN** Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique Pané de pois chiches Purée d'épinards *Fromage frais sucré BIO* Tarte aux myrtilles	**REPAS BIO** Potage de légumes Steak haché de bœuf sauce barbecue Pommes de terre et chou-fleur Yaourt aromatisé Fruit de saison *Palet de légumes à la mexicaine*	Salade de champignons *Haché de saumon* sauce suprême Riz aux petits légumes *Tomme à la coupe* *Fruit de saison BIO* *Risotto aux petits légumes et fèves*		**REPAS VEGETARIEN** *Salade de chou blanc* au cumin Lasagnes aux légumes *Saint Nectaire à la coupe* *Fromage blanc fruité BIO*	*Tomate BIO* à l'origan *Filet de lieu* sauce citron Riz et épinards Brie à la coupe Liégeois sans gélatine *Risotto et épinards*

Produit BIO · Produit local · Pêche durable · Label rouge · AOP · IGP

Tous les pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les élements *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

DUPONT RESTAURATION