Menus Périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

MAI JUIN 2022

Semaine de l'agriculture française

JOUR SEMAINE	Semaine 18 2 au 6 mai 2022	Semaine 19 9 au 13 mai 2022	Semaine 20 16 au 20 mai 2022	Semaine 21 23 au 27 mai 2022	Semaine 22 30 mai au 3 juin 2022	Semaine 23 6 au 10 juin 2022	Semaine 24 13 au 17 juin 2022	Semaine 25 20 au 24 juin 2022	Semaine 26 27 juin au 1 juillet	Semaine 27 4 au 8 juillet 2022
LUNDI	**REPAS 100% BIO** Salade de riz aux petits légumes Bœuf bourguignon Petits pois et champignons Petit suisse aromatisé Fruit de saison *Palets de légumes maraîcher*	Melon *Palette au jus* Lentilles aux dés de carottes *Saint Paulin BIO* Compote de fruits *Sauté de volaille au jus* *Dhal de lentilles aux carottes et boulgour*	**REPAS 100% BIO** Salade verte aux dés de fromage Sauté de volaille jus aux épices Semoule et légumes de tajine Petit suisse aromatisé Fruit de saison *Tortellinis ricotta épinards*	*Salade de radis BIO* Filet de colin sauce à l'indienne Petits pois carottes Emmental à la coupe Crêpe sucrée *Palet de légumes*	**REPAS VEGETARIEN et BIO** Salade verte Parmentier végétarien Fromage à la coupe Crème dessert	 *C'est ferié !*	Salade californienne (Haricots rouges, maïs, poivrons, ananas) Filet de lieu sauce blanche Riz et haricots verts *Munster à la coupe* *Fruit de saison BIO* *Emincé végétal*	**REPAS VEGETARIEN et BIO** Œuf dur sauce cocktail Tortellinis tomates mozarella sauce pesto Vache qui rit Fruit de saison	*Galantine de volaille,* cornichons Sauté de bœuf sauce charcutière Haricots plats et boulgour Saint Paulin à la coupe *Fruit de saison BIO* *Macédoine de légumes - Feuilleté au légumes*	Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc *Wings de poulet rôtis* Printanière de légumes *Yaourt aromatisé BIO* Croisillon abricot *Gratin de pommes de terre et légumes au fromage*
MARDI	**MENU DES ENFANTS** *Salade coleslaw BIO* Raviolis au bœuf à la sauce tomate Vache qui rit Donut *Tortellinis ricotta épinards à la tomate*	**REPAS VEGETARIEN et BIO** Salade du chef Omelette basquaise Riz et ratatouille Fromage à la coupe Fruit de saison	**REPAS ANGLAIS** Salade anglaise (concombre, carottes, tomates et céleri) Fish and chips sauce fromage blanc ciboulette (Poisson pané et potatoes) *Gouda BIO* Carrot cake *Nuggets de blé sauce fromage blanc ciboulette*	**REPAS VEGETARIEN et BIO** Salade de concombres Boulettes végétales au jus Semoule et légumes de couscous Fromage à la coupe Fruit de saison	Betteraves à la moutarde à l'ancienne *Jambon* *Pommes de terres sautées* *Fromage blanc aux fines herbes façon bibelaskaes* *Banane BIO* *Jambon de volaille* *Bâtonnets de légumes*	**REPAS FROID et BIO** Salade de carottes râpées Piémontaise au poulet Camembert à la coupe Compote de fruits *Œuf dur*	**REPAS VEGETARIEN et BIO** Concombre sauce ciboulette Omelette aux fines herbes Gratin de chou-fleur et pâtes Fromage à la coupe Crème dessert saveur vanille	**REPAS 100% BIO** Melon Goulash de bœuf Semoule et carottes Petit suisse fruité Compote de fruits *Boulettes de soja au jus*	**REPAS 100% BIO** Salade de betteraves au vinaigre de framboise Beignet de poulet Poêlée de légumes du soleil (aubergines, courgettes, tomates) Fromage à la coupe Petit suisse fruité *Nuggets de blé*	**REPAS 100% BIO** Salade de betteraves rouges Steak haché de bœuf sauce tomate Pommes de terre Fromage blanc sucré Fruit de saison *Galette végétale à la sauce tomate*
MERCREDI	Salade exotique (maïs, tomates, coeurs de palmiers) Cordon bleu de volaille Pommes de terre et courgettes en gratin *Camembert à la coupe BIO* Mousse aux fruits *Fromage blanc fruité / Croustillant au fromage*	**REPAS 100% BIO** Salade de betteraves rouges Emincé de poulet à la crème Purée pommes de terre, brocolis Fromage blanc aromatisé Fruit de saison *Emincé végétal à la crème*	*Melon BIO* Steak haché de bœuf sauce moutarde Blé et carottes *Munster à la coupe* Liégeois chocolat *Galette végétale au quinoa*	**REPAS 100% BIO** Salade de pâtes Steak haché de bœuf aux champignons Haricots verts Fromage blanc aromatisé Fruit de saison *Crêpe aux champignons*	*Salade coleslaw* *Escalope de poulet* sauce normande *Brocolis BIO* Yaourt sucré Gâteau basque *Œufs brouillés*	Concombres à la crème Pépites de colin aux 3 céréales, sauce rémoulade Riz safrané et tomates au four Fromage frais fruité *Fruit de saison BIO* *Croustillant au fromage*	**REPAS 100% BIO** Salade du chef Poulet basquaise Semoule et petits légumes Fromage à la coupe Fruit de saison *Quennelles basquaise*	Macédoine de légumes Beignet de calamars à la romaine *Purée de céleri BIO* Bleuet des prairies à la coupe Fruit de saison *Beignet de légumes*	**REPAS 100% BIO** Pastèque Sauté de porc au jus Pâtes et brunoise de légumes Fromage à la coupe Crème dessert saveur vanille *Jambon de volaille* *Gratin de pâtes et brunoise de légumes au reblochon*	Salade de céleri Plein filet de hoki doré au beurre Boulgour et épinards *Fromage BIO* Fruit de saison *Croustillant au fromage*
JEUDI	**REPAS VEGETARIEN et BIO** Salade de concombres Pâtes complètes à la sicilienne (tomates, aubergines, basilic) et fromage Yaourt sucré Fruit de saison	*Salade de tomate BIO* au maïs Filet de colin sauce au curcuma Duo de haricots (verts et beurre) Fraidou *Streussel aux cerises* *Feuilleté au fromage*	**REPAS 100% BIO** Salade composée (poivrons, pomme et maïs) Emincé de bœuf à la niçoise (ail, romarin, olives) Pommes de terre et tomates rôties Rondelé Yaourt fruité *Tarte tomate et chèvre*	*C'est ferié !* 	Terrine de légumes Filet de poisson sauce homardine Riz et épinards *Brie à la coupe BIO* Fruit de saison *Risotto fonant et épinards*	*Salade de céleri BIO* *Rôti de porc aux pêches* Boulgour et julienne de légumes aux épices Emmental à la coupe Gélifié saveur vanille *Rôti de volaille aux pêches* *Boulettes de lentilles aux pêches*	Salade de radis *Rôti de bœuf* à l'échalote *Purée pommes de terre, carottes BIO* Fromage ail et fines herbes Fruit de saison *Tarte aux légumes*	**MENU DES ENFANTS** Salade de carottes Hachis parmentier Bûche de chèvre à la coupe *Crème dessert saveur chocolat BIO* *Parmentier végétarien à l'émincé végétal*	**REPAS VEGETARIEN** Salade de tomates sauce estragon Lasagnes épinards et chèvre Fromage frais fruité *Fruit de saison BIO*	**REPAS VEGETARIEN UN AIR DE VACANCES** *Salade verte BIO* Spaghettis bolognaise végétarienne Emmental râpé Crème dessert saveur chocolat
VENDREDI	Salade de céleri persillé Cassolette de colin d'Alaska *Riz BIO* *Livarot à la coupe* Compote *Quennelles natures en cassolette*	Salade de chou blanc *Emincé de bœuf* aux deux poivrons Boulgour et courgettes Carré de l'Est à la coupe *Crème dessert saveur vanille BIO* *Falafels aux deux poivrons*	**REPAS VEGETARIEN** *Salade de carottes* Gratin de riz, haricots rouges et légumes façon moussaka *Saint Nectaire à la coupe* *Fruit de saison BIO*	**REPAS FROID** Duo de choux *Rôti de bœuf froid* , ketchup Salade espagnole (Riz, tomates, poivrons, petits pois, olives, épices) *Gouda BIO* Compote de pommes HVE *Œuf dur*	**REPAS 100% BIO** Salade de tomates à l'origan Carbonnade de bœuf Pâtes coquillettes Fromage à la coupe Fruit de saison *Quennelles natures en sauce*	**REPAS VEGETARIEN** Melon Galette végétale, ketchup *Coquillettes et courgettes BIO* Yaourt sucré Fondant au chocolat	*Salade verte BIO* aux dés de fromage Pâtes *Carbonara (volaille)* Fromage blanc aromatisé Compote de fruits *Pâtes carbonara végétarienne*	**REPAS FRAICH'ATTITUDE et FROID** Tomate cerises à croquer Thon *Salade de blé BIO* du midi (Blé, poivrons, concombres, olives) Gouda Clafoutis *Salade de blé et lentilles du midi*	Concombre à la vinaigrette *Plein filet de merlu MSC* sauce crème de courgettes *Riz BIO* et tomates concassées Flan vanille Tarte aux pommes *Risotto et tomates aux fèves*	**REPAS FROID et BIO** Macédoine de légumes Salade de riz aux dés de jambon Yaourt aromatisé Fruit de saison *Salade de riz au fromage*

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

DUPONT RESTAURATION