



Menus Périscolaires - Ville de Souffelweyersheim Septembre - Octobre 2022



JOUR SEMAINE	Semaine 35 29 août au 2 septembre 2022	Semaine 36 5 au 9 septembre 2022	Semaine 37 12 au 16 septembre 2022	Semaine 38 19 au 23 septembre 2022	Semaine 39 26 au 30 septembre 2022	Semaine 40 3 au 7 octobre 2022	Semaine 41 10 au 14 octobre 2022	Semaine 42 17 au 21 octobre 2022	Semaine 43 24 au 28 octobre 2022	Semaine 44 31/10 au 4 novembre 2022
	SEMAINE DU GOÛT: LES EPICES	VACANCES SCOLAIRES								
LUNDI	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN	Salade de pommes de terre	REPAS BIO	Salade de panais	Surimi et sa sauce	<i>Carottes râpées persillées</i>	REPAS BIO	Taboulé
	Macédoine de légumes à la coriandre	Salade du chef	<i>Salade de carottes râpées</i>		Crudités du chef				Salade coleslaw	
	Sauté de porc sauce aux poivrons	Mijoté de bœuf mironton	Croustillant au fromage	Cordon bleu de volaille, ketchup	Sauté de volaille tandoori	<i>Emincé de bœuf</i> sauce chasseur	<i>Rôti de bœuf à l'ail et au thym</i>	Filet de poisson meunière, citron	Sauté de porc	Boulettes d'agneau en sauce
	Boulgour	Riz et courgettes à l'ail	<i>Haricots rouges BIO et légumes à la mexicaine</i>	<i>Brocolis BIO</i> à la béchamel	Riz pilaf et haricots verts	<i>Haricots blancs BIO</i> aux petits légumes	Potatoes et navets à la tomate	<i>Pommes de terre et épinards à la crème BIO</i>	Pommes de terre et poireaux braisés	Chou vert à l'ail
	Gouda	Fromage à la coupe	<i>Saint Nectaire à la coupe</i>	<i>Livarot à la coupe</i>	Brie à la coupe	Coulommiers à la coupe	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>	Samos	Yaourt sucré	<i>Emmental BIO</i>
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de fruits	Salade de fruits frais	
	<i>Rôti de volaille</i>			<i>Nuggets de blé, ketchup</i>	<i>Haricots rouges sauce tandoori</i>	<i>Galette de quinoa</i>	<i>Macédoine de légumes: rémoulade / Palet de légumes</i>	<i>Croustillant au fromage</i>	<i>Jambon de volaille</i>	<i>Galette végétale de légumes et mozarella</i>
	<i>Palet de légumes</i>	<i>Quenelles végétales</i>							<i>Tortilla et poireaux braisés</i>	
MARDI	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	<i>Salade coleslaw BIO</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO	MENU DES ENFANTS	<i>Salade de chou blanc BIO au cumin</i>	REPAS BIO	REPAS BIO	
	Radis à croquer	Salade de tomates au basilic	Salade de betteraves au vinaigre balsamique		Salade de carottes	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage		Concombre bulgare	Salade verte	
	Sauté de veau jus aux herbes de Provence	Dos de lieu sauce façon Vallée d'Auge	Sauté de bœuf aux petits légumes	Filet de merlu à la fondue de poireaux	Omelette aux herbes fraîches	Pâtes carbonara (volaille)	Filet de colin <i>au curry et gingembre</i>	Bœuf en daube	Brandade aux légumes	
	Purée pommes de terre, carottes	<i>Pommes de terre fondantes et chou-fleur BIO</i>	Riz	Cœur de blé	Coquillettes à la piperade	Yaourt aromatisé	Petits pois	Blé et carottes au bouillon	et thon	
	<i>Saint Paulin à la coupe BIO</i>	Edam à la coupe	Fromage à la coupe	Flan vanille	Emmental à la coupe	Brownies	<i>Cantal</i>	Fromage à la coupe	Croç'lait	
Crème dessert caramel	Pastèque	Fruit de saison	Millefeuille	Fruit de saison		Gâteau aux pommes et noix	Fromage blanc aromatisé	<i>Pomme BIO</i>		
	<i>Parmentier végétarien carottes et lentilles</i>	<i>Tortilla et poêlée de chou-fleur</i>	<i>Omelette en sauce</i>	<i>Tortellinis ricotta épinards</i>	<i>Pâtes carbonara végétariennes</i>	<i>Beignet de légumes sauce curry et gingembre</i>	<i>Plat complet de riz, flageolet et carottes au bouillon</i>	<i>Parmentier aux légumes et lentilles vertes</i>		
MERCREDI	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO	REPAS BIO	Salade San Diego (aux haricots rouges)
	Melon	Salade de lentilles	Salade aux dés de fromage	Salade de concombres	Salade verte	Salade de carottes	Cœur de laitue à la vinaigrette	Endives aux agrumes	Potage de légumes	
	Fricassée de volaille au curry	<i>Rôti de porc au romarin</i>	Emincé de volaille à la moutarde à l'ancienne	Sauté de porc à la crème	Hachis parmentier de bœuf	Sauté de porc au jus	Raviolis aux lentilles et petits légumes	Gratin de coquillettes	Steak haché de bœuf sauce brune	Emincé de poulet aux herbes fraîches
	Riz pilaf et haricots verts	<i>Petits pois carottes BIO</i> à la crème	Purée pommes de terre, potiron	Pommes de terre et épinards	<i>(bœuf haché BIO)</i>	Coquillettes et chou-fleur	Gouda à la coupe	<i>au jambon et brunoise de légumes</i>	Riz et chou-fleur à la béchamel	<i>Riz et carottes BIO</i> à l'orientale
	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc sucré	Saint Paulin	Fraidou	Banane	Emmental râpé BIO	<i>Tomme BIO</i>	Camembert à la coupe	Petit suisse sucré
Compote de fruits	Salade de fruits frais	Compote de fruits	Yaourt aux fruits	Fromage blanc à la pulpe de fruits		Salade de fruits frais	<i>Fruit de saison</i>	Fruit de saison	<i>Fruit de saison</i>	
	<i>Rôti de volaille au romarin</i>		<i>Sauté de volaille à la crème</i>	<i>Parmentier aux légumes et tofu</i>	<i>Jambon de volaille</i>	<i>Jambon de volaille</i>	<i>Gratin de coquillettes au jambon de volaille et sa brunoise</i>	Crêpe aux champignons	<i>Beignets de chou-fleur</i>	
	<i>Quenelles natures au curry</i>	<i>Tarte aux légumes</i>	<i>Parmentier végétarien au potiron</i>	<i>Beignet de courgettes</i>	<i>Gratin Dubarry au fromage</i>	<i>Gratin Dubarry au fromage</i>	<i>Gratin de coquillettes au fromage à raclette et sa brunoise</i>			
JEUDI	RENTREE DES ECOLIERS	REPAS LOCAL	MENU DES ENFANTS	REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	HALLOWEEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO
	REPAS VEGETARIEN	<i>Salade de carottes râpées BIO</i>	<i>Salade de tomates BIO</i> à la ciboulette	<i>Salade de tomates BIO</i> à la ciboulette	Salade de tomate au maïs	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Salade de céleri	<i>Velouté de potiron BIO</i>	<i>Salade de céleri</i>	Salade verte
	Salade verte	<i>Fleischknechtle</i> (veau) à l'alsacienne	Pâtes boloïnaise	Boulettes panées de blé façon thaï	Couscous garni (<i>merquez</i>)	Blanquette de lieu	Sauté de porc à la crème safranée	<i>Saucisse de volaille</i> sauce piquante	Falafels	Pâtes carbonara
	Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP	<i>Spaetzles</i> et navets	Fromage à tartiner	Riz et bâtonnières de légumes	Semoule et légumes de couscous	<i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i>	Pommes de terre vapeur et brocolis	Pommes de terre forestières (champignons, oignons) <i>persillées</i>	Tajine de légumes et boulgour	Fromage à la coupe
	Bûche du pilat à la coupe	<i>Ribeaupierre</i>	Madeleine	Camembert à la coupe	<i>Saint Paulin à la coupe BIO</i>	<i>Pont l'évêque à la coupe</i>	Fromage à la coupe	Mimolette à la coupe	<i>Saint Nectaire à la coupe</i>	Flan
Pâtisserie	<i>Tarte aux pommes streussel</i>	<i>Pâtes boloïnaise végétariennes</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Carrot cake	<i>Fromage blanc aromatisé BIO</i>	Flan	
	<i>Boulettes de lentilles à l'alsacienne</i>			<i>Saucisse végétale</i>	<i>Feuilleté aux légumes</i>	<i>Emincé de volaille à la crème safranée</i>	<i>Saucisse végétale sauce piquante</i>		<i>Pâtes carbonara à la volaille</i>	
						<i>Emincé végétal à la crème safranée</i>			<i>Pâtes maraîchères à l'égréné végétal</i>	
 VENDREDI	REPAS VEGETARIEN et BIO	REPAS VEGETARIEN et BIO	Taboulé (à la semoule BIO)	REPAS D'AUTOMNE et BIO	<i>Céleri</i> aux raisins secs	REPAS VEGETARIEN et BIO	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN et BIO	REPAS BIO	Salade de chou blanc au cumin
	Salade de pommes de terre	Melon	Filet de colin meunière, sauce citronnée	Salade de carottes	Filet de colin pané, citron	Salade de chou rouge aux pommes	Salade de tomates à l'origan	Salade de légumes racines	Salade de tomates à l'orange	
	Poêlée de colin doré au beurre	Omelette à la concassée de tomate	Carottes à la crème	Emincé de bœuf sauce forestière	<i>Gratin de brocolis BIO</i>	Curry de légumes BIO (tomate, courgettes, petits pois)	Sauté de poulet <i>vindaloo</i> aux épices de kashmir	Galette végétale	<i>Emincé de bœuf</i> sauce campagnarde	Filet de lieu à l'oseille
	Semoule et ratatouille	Pommes de terre	Fournols à la coupe	Purée pommes de terre, panais	Boursin	Riz	Semoule et carottes au miel	et potée de légumes (chou vert, carottes, navets)	<i>Pâtes et haricots verts BIO</i>	<i>Purée de butternut BIO</i>
	<i>Munster à la coupe</i>	Fromage à tartiner	Fruit de saison	Fromage à la coupe	Tarte au chocolat	Fromage blanc sucré	Fromage à la coupe	Fromage à tartiner	Fourme d'Ambert	Gouda à la coupe
<i>Fruit de saison BIO</i>	Compote de fruits	<i>Curry de carottes, pois chiches et cœur de blé</i>	Fruit de saison	<i>Emincé végétal sauce forestière</i>	Fruit de saison	Yaourt	Crème dessert saveur chocolat	Tarte aux poires	Fondant au chocolat	
	<i>Boulettes végétales</i>			<i>Croustillant au fromage</i>	<i>Croustillant au fromage</i>	<i>Feuilleté au fromage</i>		<i>Gratin de pâtes et haricots verts au fromage à raclette</i>	<i>Parmentier au butternut et lentilles</i>	



* Alternative sans porc et végétarienne
 Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
 Les plats 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