



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



\* 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