

Menus périscolaires - Souffelweyersheim

novembre décembre 2023

		AUTOMNE DANS TOUS SES ETATS						VACANCES SCOLAIRES		
JOUR SEMAINE	Semaine 45 6 au 10 novembre 2023	Semaine 46 13 au 17 novembre 2023	Semaine 47 20 au 24 novembre 2023	Semaine 48 27 novembre au 1er décembre 2023	Semaine 49 4 au 8 décembre 2023	Semaine 50 11 au 15 décembre 2023	Semaine 51 18 au 22 décembre 2023	Semaine 52 25 au 29 décembre 2023	Semaine 01 1 au 5 janvier 2024	
LUNDI	REPAS BIO Haricots verts en salade	REPAS BIO Salade de chou blanc	REPAS BIO Salade coleslaw	Laitue iceberg à la vinaigrette	Salade de chou rouge (local)	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade composée	Salade de carottes BIO persillées			
	Nuggets de poulet Coquillettes à la sauce tomate Yaourt sucré Fruit de saison	Bœuf bourguignon Pommes de terre fondantes et carottes Camembert à la coupe Fruit de saison	Sauté de poulet sauce pain d'épices Purée pommes de terre, potiron Saint Paulin Compote	Chili con carne VBF Riz BIO Saint Nectaire AOP/AOC à la coupe Flan vanille	Filet de poisson MSC meunière sauce tartare Carottes persillées BIO Vache qui rit Flan vanille nappé caramel	Tortelloni tomate mozarella sauce pesto Emmental râpé Fruit de saison	Pâtes carbonara à la volaille Edam à la coupe Poire au sirop			
MARDI	Crispidor à l'emmental	Boulettes de soja sauce brune	Quenelles natures sauce pain d'épices	Chili végétarien	Beignet de légumes sauce tartare	REPAS BIO Salade de pâtes	Pâtes carbonara à l'égréné végétal			
	Soupe de légumes	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade de betteraves rouges	Potage pommes de terre, poireaux	Duo de choux (local)	REPAS VEGETARIEN et BIO Velouté de légumes	REPAS VEGETARIEN et BIO Potage de légumes				
	Filet de colin MSC sauce oselle	Omelette à la tomate	Haché de cabillaud MSC sauce basilic	Jambon VPF au jus	Galette de lentilles	Sauté de porc sauce brune	Omelette sauce champignons			
	Riz et poêlée de butternut Tartare ail et fines herbes Fruit de saison BIO	Pâtes et haricots verts Yaourt sucré Fruit de saison	Poêlée de légumes Ortolan BIO Gâteau aux pommes et noix	Haricots verts à la tomate Cantal AOP Tarte au flan Jambon de volaille Gratin de pâtes et haricots verts à la tomate	(purée de potiron BIO) Yaourt aromatisé Fruit de saison	Gratin de brocolis Petit suisse aromatisé Fruit de saison Rôti de volaille sauce brune Galette végétale	Pommes de terre et brunoise de légumes Camembert à la coupe Crème dessert saveur chocolat			
	Risotto et poêlée de butternut		Palet de légumes							
MERCREDI	REPAS BIO Salade de chou rouge rémoulade	Salade de carottes râpées BIO à la ciboulette	REPAS VEGETARIEN Salade verte aux agrumes	REPAS BIO Cruauté du chef	Salade verte	Salade de panais râpés	REPAS BIO Salade de chou rouge			
	Sauté de bœuf au paprika Blé et gratin de chou fleur Fromage à la coupe Crème dessert saveur vanille	Pépites de colin MSC dorées et panées, citron Boullgour et épinards sauce blanche Carré croc'lait Mousse au chocolat	Gratin de macaronis et émincé de chou vert et fromage à raclette Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO	Sauté de volaille sauce chasseur Semoule et petits légumes Yaourt sucré Fruit de saison	Quiche Lorraine Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits BIO Tarte aux légumes Tarte aux légumes	Sauté de bœuf VBF sauce miel et épices Purée de céleri BIO Mimolette à la coupe Yaourt aux fruits	Steak haché de bœuf au jus Petits pois à la crème Yaourt sucré Fruit de saison			
	Palet de légumes maraicher	Croustillant au fromage (plat) / crème dessert saveur chocolat (dessert)		Feuilleté aux légumes		Boulettes de soja sauce miel et épices	Raviolis aux légumes			
JEUDI	REPAS VEGETARIEN Salade de céleri local aux pommes	Salade composée aux cœurs de palmiers et maïs	Cervelas (local), cornichons	Céleri local rémoulade	SAINT NICOLAS Salade de carottes râpées BIO	Salade verte aux dés de fromage	NOËL			
	Boulettes de soja sauce aigre douce Nouilles sautées aux petits légumes Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison	Rôti de porc VPF aux oignons Printanière de légumes Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison	Baeckeoffe (au bœuf VBF) Munster à la coupe AOP Poire	Colin d'Alaska MSC gratiné Blé et chou-fleur à la béchamel Brie à la coupe BIO Pomme cuite	Saucisse de Strasbourg, condiment Pommes de terre vapeur et choucroute Clémentine Mannelle	Filet de poisson MSC à la milanaise Riz BIO aux petits légumes Munster à la coupe AOP Compote				
		Rôti de volaille aux oignons Tarte aux légumes	Galantine de volaille, cornichons Macédoine de légumes rémoulade / Baeckeoffe en gratin (au fromage)	Ceufs brouillés aux herbes	Saucisse de volaille, condiment Quenelles natures, condiment	Dhal de lentilles				
VENDREDI	Salade verte vinaigrette aux agrumes	MENU DES ENFANTS Velouté de potiron	REPAS BIO Salade de betteraves rouges	REPAS VEGETARIEN et BIO Velouté de légumes	REPAS BIO Salade de betteraves rouges	MENU DES ENFANTS	Salade de pâtes bio			
	Steak haché VBF, jus aux herbes Purée de poireaux BIO Foume d'Ambert à la coupe	Nuggets de volaille, ketchup Purée de pommes de terre BIO Brie à la coupe	Sauté de porc à la crème et champignons Boullgour et duo de carottes Fromage à la coupe Fruit de saison	Galette végétale Petits pois carottes à la crème Yaourt aromatisé Fruit de saison	Steak haché de bœuf sauce caramel Riz et haricots verts Fromage à tartiner BIO Fruit de saison		Colin d'Alaska MSC pané et citron			
	Beignet	Donut	Emincé de volaille à la crème et champignons Emincé végétal aux champignons				Ratatouille Chanteneige Fruit de saison			
	Parmentier aux poireaux et égréné végétal	Nuggets de blé, ketchup			Boulettes de lentilles jaunes sauce caramel		Croustillant au fromage			



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



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



Les plats sont des plats complets

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

