



# Menus périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

## Janvier février 2024

								VACANCES SCOLAIRES				
JOUR SEMAINE	Semaine 02 8 au 12 janvier 2024	Semaine 03 15 au 19 janvier 2024	Semaine 04 22 au 26 janvier 2024	Semaine 05 29/01 au 02 février 2024	Semaine 06 5 au 9 février 2024	Semaine 07 12 au 16 février 2024	Semaine 08 19 au 23 février 2024	Semaine 09 26/02 au 1er mars 2024	Semaine 10 4 au 8 mars 2024			
<b>LUNDI</b>	<b>REPAS BIO</b> Potage de légumes  Emincé de volaille au jus Petits pois à la crème Fromage à la coupe  <i>Fruit de saison BIO</i>  Croustillant au fromage	<b>REPAS VEGETARIEN ET BIO</b> <i>Salade de carottes râpées BIO</i>  Gratin de légumes et pommes de terre au fromage  Yaourt aromatisé  Compote de fruits	<i>Salade de céleri local aux raisins secs</i>  <i>Filet de poisson MSC pané, sauce tartare</i>  Jardinière de légumes <i>Emmental BIO</i>  Fruit de saison  Beignet de chou-fleur, sauce tartare	<b>REPAS BIO</b> Potage de légumes  Tortellinis tomate mozzarella au basilic  Fromage à la coupe  <i>Fruit de saison BIO</i>  Tortellinis à l'oriental	<b>REPAS VEGETARIEN ET BIO</b> Salade de betteraves rouges  <i>Omelette BIO basquaise</i> Pâtes et haricots verts à l'ail Fromage  Yaourt fruité	<b>REPAS BIO</b> Macédoine de légumes  Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne <i>Blé et haricots verts BIO</i> Fromage à la coupe  Fruit de saison  Emincé de volaille à la moutarde à l'ancienne Emincé végétal à la moutarde à l'ancienne	<b>REPAS BIO</b> Salade verte  Hachis parmentier <i>(purée de céleri BIO)</i> Fromage  Crème dessert saveur vanille  Parmentier végétarien à la purée de céleri	<b>REPAS BIO</b> Haricots verts en salade  <i>Mijoté de bœuf VBF aux herbes</i> Pommes de terre et chou rouge <i>Brie à la coupe BIO</i>  Yaourt aromatisé  Œufs brouillés aux herbes	<b>REPAS BIO</b> Potage de légumes  <i>Emincé de poulet BIO aux champignons</i> Riz et carottes Yaourt aromatisé  Compote de fruits  Emincé végétal aux champignons			
	<b>MARDI</b>	<i>Salade de céleri local</i>  <i>Filet de poisson MSC au citron vert</i> <i>Riz et brocolis BIO</i> Petit suisse aromatisé  Fruit au sirop  Dhal de lentilles	<i>Salade de chou rouge local</i>  Bouchées à la reine Pâtes Tartare nature  <i>Fruit de saison BIO</i>  Croustade végétarienne (émincé végétal et petits légumes)	<b>MENU DES ENFANTS</b> Potage de légumes  Steak haché de bœuf, ketchup Potatoes <i>Vache qui rit BIO</i>  Brownies aux noix de pécan  Palets de légumes, ketchup	<b>REPAS VEGETARIEN ET BIO</b> Salade de chou blanc  <i>Galette blé épinars emmental BIO</i> Ratatouille Fromage à la coupe  Crème dessert	<b>TARTIFLETTE AU MUNSTER</b> Salade verte   Munstiflette  Boudoirs  <i>Compote de fruits BIO</i>  Munstiflette à la volaille Munstiflette végétarienne aux petits légumes	<b>MARDI GRAS</b> Salade arlequin (betteraves, maïs, pomme)  Escalope de poulet à l'ananas <i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i> Tomme noire  Beignet chocolat noisettes  Nuggets Crispid'or (au fromage)	<b>REPAS BIO</b> Potage de légumes  <i>Filet de poisson MSC gratiné</i> <i>Brocolis à la béchamel BIO</i> Mimolette à la coupe  Streussel  Nuggets de blé	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Potage de légumes  Croustillant au fromage <i>Blé et épinars BIO</i> Petit suisse sucré  Fruit de saison  Boulettes de lentilles à la bolognaise	<b>REPAS BIO</b> Salade de betteraves rouges  Boulettes de bœuf à la bolognaise Pâtes <i>Emmental râpé BIO</i>  Fruit de saison  Boulettes de lentilles à la bolognaise		
		<b>MERCREDI</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade de champignons  Quenelles natures sauce tomate et olives Pâtes et carottes persillées Cantadou  <i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	Taboulé  <i>Colin d'Alaska MSC gratiné</i> Duo de haricots verts et beurre persillés Bûche du pilât à la coupe  <i>Fruit de saison BIO</i>  Œufs brouillés au fromage	<b>REPAS BIO</b> <i>Potage de légumes BIO</i>  Sauté de porc au jus Pâtes et choux de Bruxelles Fromage  Banane  Emincé de volaille au jus Gratin de spaetzles et choux de Bruxelles au reblochon	<i>Salade de carottes locale à la ciboulette</i>  <i>Sauté de bœuf VBF à l'ancienne</i> <i>Poêlée de légumes BIO</i> Edam à la coupe  Semoule au lait  Œufs brouillés aux fines herbes	<b>REPAS BIO</b> Potage de légumes  Sauté de volaille aux épices Semoule et légumes de couscous <i>Gouda BIO</i>  Fruit de saison  Merguez végétariennes	<i>Salade de chou rouge BIO</i>  <i>Filet de colin MSC sauce curry coco</i> Riz complet et salsifis Brie à la coupe  Poire au sirop  Quenelles natures sauce curry coco	<b>REPAS BIO</b> Salade de chou blanc  <i>Blanquette de volaille BIO</i> Pâtes Fromage à tartiner nature  Compote de fruits  Quiche aux légumes	<b>REPAS BIO</b> Salade de betteraves rouges  Sauté de porc au bouillon Lentilles et carottes Fromage à la coupe  <i>Fruit de saison BIO</i>  Sauté de volaille au jus Quenelles natures au bouillon	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade verte  Gratin de spaetzles <i>et petits légumes au munster AOP</i> Petit suisse sucré  <i>Fruit de saison BIO</i>  Raviolis aux légumes	
			<b>JEUDI</b>	<b>REPAS BIO</b> Haricots verts en salade  Sauté de volaille à la crème <i>Purée de patates douces BIO</i> Fromage à tartiner  Poire Jambon de volaille Boulettes de betteraves rouges	<b>REPAS BIO</b> Salade verte aux dés de fromage  <i>Bœuf BIO à la fondue de poireaux</i> Pommes de terre sautées Fromage frais sucré  Moelleux chocolat  Palet de légumes	<b>REPAS VEGETARIEN</b> <i>Salade coleslaw locale</i>  Œufs durs béchamel au curry Riz et épinars <i>Munster à la coupe AOP</i>  <i>Flan vanille nappé caramel BIO</i>	<i>Salade de chou rouge local aux pommes</i>  <i>Filet de colin MSC aux champignons</i> <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Fraidou  Fruit de saison  Parmentier aux lentilles et purée de panais	<b>Salade de céleri BIO aux raisins secs</b>  Veau marenco <i>Chou-fleur BIO en gratin</i> Petit suisse aromatisé  Tarte au chocolat  Dhal de lentilles	<b>REPAS VEGETARIEN</b> <i>Salade de carottes BIO</i>  Lasagnes épinars et chèvre Yaourt aromatisé  Salade de fruits frais	<b>REPAS BIO</b> Salade de champignons  <i>Kassler VPF, condiment</i> Pommes de terre vapeur et choucroute Carré de l'Est à la coupe  <i>Fruit de saison BIO</i>  Choucroute végétale aux quenelles natures	<b>MENU DES ENFANTS</b> Pizza  Steak haché de bœuf, ketchup Potatoes Bûche de chèvre à la coupe  <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>  Pizza au fromage (entrée) - Palet de légumes, ketchup (plat)	<b>REPAS BIO</b> Salade de céleri BIO aux raisins secs  <i>Colin d'Alaska MSC gratiné</i> Petits pois à la crème Gouda à la coupe  <i>Tarte au fromage blanc locale</i>  Raviolis aux légumes
				<b> VENDREDI</b>	<b>EPIPHANIE</b> Salade de radis noirs râpés  <i>Emincé de bœuf VBF aux petits oignons</i> Chou-fleur à la polonaise (persil et chœulure) <i>Saint Paulin BIO</i> Brioche des rois  Emincé végétal sauce aux petits oignons	<b>REPAS BIO</b> <i>Potage de légumes BIO</i>  Sauté de porc au cornichons Blé Fromage à la coupe Compote de fruits Rôti de volaille sauce cornichons Tarte aux légumes	<b>REPAS BIO</b> Macédoine de légumes rémoulade  Boulettes de bœuf sauce piquante  <i>Semoule BIO</i> Fromage Fruit de saison  Falafels sauce piquante	<b>CHANDELEUR</b> <i>Salade de céleri BIO persillée</i>  Saucisse paysanne Flageolets à la crème et carottes Vache qui rit Crêpe sucrée Saucisse de volaille Saucisse végétale	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Salade chinoise (carottes, chou chinois, haricots mungo)  <i>Filet de poisson MSC aigre doux</i> Nouilles aux petits légumes St Marcellin à la coupe Ananas frais  Boulettes végétales au soja	<b>REPAS BIO</b> Potage de légumes  Sauté de bœuf au jus Semoule et petits pois aux épices Camembert à la coupe  <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>  Omelette	<b>REPAS VEGETARIEN</b> <i>Salade coleslaw locale</i>  Chili sin carne Riz aux petits légumes <i>Emmental BIO</i> Fruit de saison	<b>REPAS BIO</b> Salade de blé aux légumes croquants  <i>Filet de poisson meunière MSC, sauce rémoulade</i> Jardinière de légumes Six de Savoie  <i>Flan vanille caramel BIO</i>  Feuilleté aux légumes



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 boulangier 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)

