

# Menus périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

## Mai Juin 2024



SEMAINE EURO de foot 2024

JOUR SEMAINE	Semaine 19 6 au 10 mai 2024	Semaine 20 13 au 17 mai 2024	Semaine 21 20 au 24 mai 2024	Semaine 22 27 au 31 mai 2024	Semaine 23 3 au 7 juin 2024	Semaine 24 10 au 14 juin 2024	Semaine 25 17 au 21 juin 2024	Semaine 26 24 au 28 juin 2024	Semaine 27 1 au 5 juillet 2024	
LUNDI	Salade de betteraves rouges	Salade de céleri		Salade sombréro (Haricots rouges, maïs, carottes, céleri, pois)	Duo de haricots (verts et beurre)	REPAS BIO Salade de radis roses émincés	REPAS BIO Salade de céleri persillé  Carbonnade flamande	REPAS BIO Melon	REPAS BIO Melon	
	Quenelles natures sauce à la diable	Cordon bleu de volaille		Filet de poisson MSC aux herbes	Pilons de poulet grillés, mayonnaise	Sauté de porc aux pêches	 Pâtes et carottes BIO persillées	Omelette BIO	Pâtes bolognaise	
	Riz et poêlée de carottes Saint Paulin BIO	Pâtes et courgettes BIO à la tomate Ribeaupierre local (ail des ours)		Gratin de brocolis	Potatoes	Semoule et julienne de légumes aux épices	Fromage à la coupe	Riz et piperade (aux poivrons) Camembert à la coupe BIO	Emmental râpé BIO	
	Fruit de saison	Pomme cuite		Petit suisse aromatisé	Bûche de chèvre à la coupe	Fromage à la coupe	Fruit de saison BIO	Yaourt fruité	Fruit de saison	Fromage frais fruité
		Croustillant au fromage		Palet végétal	Nuggets à l'emmental	Sauté de volaille aux pêches Pois chiches au bouillon	Quenelles natures façon flamande	Pâtes bolognaise à l'égréné végétal		
MARDI	Salade verte à l'emmental	Taboulé à la menthe	Salade de cœurs de palmiers	Salade verte	REPAS BIO Salade verte	Salade de courgettes râpées	Melon jaune	Salade de blé aux légumes croquants	Salade de chou rouge	
	Sauté de bœuf VBF aux deux poivrons	Haché de cabillaud sauce citronnée	Lasagnes aux légumes grillés	Colombo de porc VPF	Gratin de pâtes et brunoise à la napolitaine	Emincé de volaille au paprika	Magra con tomate (Sauté de volaille à la tomate)	Filet de poisson MSC basquaise	Sauté de porc VPF sauce moutarde	
	Chou-fleur BIO persillé	Pommes de terre vapeur et épinards	Petit suisse aromatisé BIO	Chanteneige BIO	Petit suisse aromatisé BIO	Gratin de chou-fleur BIO	Riz et haricots beurre Saint Paulin BIO	Haricots plats	Petits pois BIO à la crème	
	Cantadou	Camembert à la coupe BIO	Pomme	Salade de fruits frais	Compote de fruits	Petit suisse sucré	Tarte au fromage blanc local	Yaourt aux fruits	Edam à la coupe	
	Gaufre au sucre poudré	Fruit de saison	Omelette aux herbes	Colombo de volaille	Emincé végétal façon colombo	Tarte crouillon abricot	Haricots rouge à la tomate	Boulettes de lentilles sauce basquaise	Sauté de volaille sauce moutarde Palet de légumes	
Haricots rouges et maïs sauce aux deux poivrons										
MERCREDI		REPAS BIO Salade de chou rouge BIO	REPAS BIO Salade de tomates	REPAS BIO Salade de courgettes râpées	Melon	Salade mexicaine	REPAS BIO Salade verte	Laitue iceberg à la vinaigrette	REPAS BIO Salade de courgettes râpées	
		Chili sin carne	Braisé de volaille au romarin	Mijotée de bœuf aux petits oignons	Jambon VPF sauce moutarde à l'ancienne	Filet de poisson MSC gratiné	Tortellinis tomate mozzarella BIO, sauce pesto	Jambon blanc VPF	Emincé de bœuf sauce à l'estragon	
		Riz	Riz crémeux BIO et carottes	Purée pommes de terre, carottes BIO	Printanière de légumes	Blé et épinards BIO	Emmental râpé	Pommes de terre sautées	Purée pommes de terre, panais BIO	
		Fromage blanc sucré	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Gouda BIO	Munster à la coupe local	Fruit de saison	Fromage blanc façon bibeleskaes	Fromage à la coupe	
		Compote de fruits	Compote de fruits	Flan vanille nappé caramel	Riz au lait	Riz safrané et carottes	C'est l'été!	Fruit de saison	Fruit de saison	
JEUDI		REPAS BIO Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise	Salade coleslaw locale	REPAS BIO Salade de champignons	Salade de concombres	REPAS FROID Salade de betteraves rouges à la ciboulette	Salade de carottes Currywurst	MENU DES ENFANTS Salade de concombres BIO à la crème	Pastèque	
		Emincé de bœuf BIO au paprika	Filet de poisson MSC gratiné	Omelette BIO basquaise	Filet de poisson MSC sauce citronnée	Rôti de bœuf froid VBF	Pommes de terre sautées et courgettes à l'ail Cantal AOP	Nuggets de poulet, ketchup	Boulettes de soja sauce aigre douce	
		Boulgour et céleri	Petits pois aux petits oignons	Pâtes et haricots verts	Riz safrané et carottes	Salade de pâtes (concombres, poivrons, tomate) Tomme BIO	Flan vanille BIO	Potatoes	Nouilles et poêlée de légumes	
		Vache qui rit BIO	Ortolan BIO	Brie à la coupe	Crème dessert vanille BIO	Liégeois chocolat	Saucisse de volaille et sa sauce Saucisse végétale et sa sauce	Tomme à la coupe	Fromage blanc sucré BIO	
		Fruit de saison	Tarte pomme rhubarbe	Fruit de saison	Boulettes végétales sauce citronnée	Œufs durs	Fondant au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	
VENDREDI		REPAS BIO Salade de carottes BIO	REPAS BIO Salade de concombres	MENU DES ENFANTS Salade de concombres BIO	REPAS BIO Salade de pommes de terre	REPAS BIO Salade verte BIO	REPAS BIO Salade de concombres Fish and chips, mayonnaise	REPAS BIO Salade de tomates BIO	REPAS FROID Salade de céleri rémoulade	
		Pâtes à la bolognaise	Steak haché de bœuf sauce champignons	Steak haché sauce tomate	Saté de bœuf BIO à la niçoise (ail, tomate romarin et olives)	Parmentier végétarien à la purée de carottes et lentilles	(poisson pané et potatoes) Fromage à tartiner nature	Gratin camarguais (riz, bœuf haché et courgettes à la tomate)	Salade de riz BIO à l'indienne (riz au curry, thon, carottes en julienne et tomates)	
		Fromage râôé	Blé et brunoise de légumes Yaourt sucré BIO	Pommes rissolées Emmental	Courgettes braisées BIO	Fromage à tartiner	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fraidou	
		Fondant au chocolat	Fruit de saison	Donut	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Comote de fruits	Comote de fruits	Liégeois vanille	
		Pâtes à la bolognaise végétarienne	Boulettes de soja sauce champignons	Galette végétale au blé	Galette végétale	Nuggets de blé	Gratin camarguais à l'égréné végétal	Salade riz, lentilles et légumes à l'indienne		



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)

