

# Menus périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

## Cycle de janvier février 2025

SEMAINE JOUR	VACANCES SCOLAIRES							
	Semaine 02 6 au 10 janvier 2025	Semaine 03 13 au 17 janvier 2025	Semaine 04 20 au 24 janvier 2025	Semaine 05 27 au 31 janvier 2025	Semaine 06 3 au 7 février 2025	Semaine 07 10 au 14 février 2025	Semaine 08 17 au 21 février 2025	Semaine 09 24 au 28 février 2025
L U N D I	Salade de carottes râpées <b>BIO</b>	<b>REPAS 100% BIO</b> Potage de légumes	Salade de céleri local aux raisins secs	<b>REPAS 100% BIO</b> Potage de légumes	Salade de panais râpé	Macédoine de légumes rémoulade	<b>REPAS 100% BIO</b> Potage de légumes	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de betteraves rouges
	Gratin dauphinois aux patates douces et petits légumes au fromage	Sauté de bœuf à la sauce tomate	Filet de poisson <b>MSC pané, sauce tartare</b>	Raviolis sauce aux petits légumes	Omelette <b>BIO basquaise</b>	<b>Emincé de porc VPF à la moutarde à l'ancienne</b> Emincé de volaille à la moutarde à l'ancienne Emincé végétal à la moutarde à l'ancienne	Blanquette de volaille	Bœuf stroganoff
	Yaourt aromatisé	Beignet de légumes, ketchup	Pané de blé, sauce tartare	Tortellinis ricotta épinards sauce aneth	Blé et haricots verts à l'ail Chanteneige	<b>Pommes de terre fondantes et brocolis BIO</b> <b>Cantal AOP</b>	Quiche aux légumes	Quenelles natures sauce façon stroganoff
	Pomme cuite	Pommes de terre et carottes Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Prirentière de légumes <b>Emmental BIO</b> Fruit de saison	Fromage à la coupe Fruit de saison	<b>Yaourt à boire au citron local</b>	<b>Fruit de saison local</b>	Pâtes et trio de légumes Fromage à tartiner nature Fruit de saison	Purée pommes de terre, légumes du jour Fromage à tartiner Crème dessert saveur chocolat
M A R D I	<b>REPAS 100% BIO</b> Potage de légumes	Salade de céleri local	<b>MENU DES ENFANTS</b> Salade verte	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de chou blanc	<b>MUNSTIFLETTE</b> Salade verte	Potage de légumes	<b>Duo de choux local</b>	Potage de légumes
	Steak haché de bœuf sauce champignons	Filet de poisson <b>MSC gratiné</b>	Nuggets de volaille, ketchup	Galette de légumes <b>BIO</b>	Munstiflette (aux spaetzles)	Sauté de poulet <b>BIO, jus aux herbes de Provence</b>	Filet de poisson <b>MSC gratiné</b>	Croustillant au fromage
	Omelette aux champignons	Riz façon risotto aux fèves et brocolis	Nuggets de fromage, ketchup	Riz à la niçoise (à la Ratatouille) Fromage à la coupe	Munstiflette à la volaille (aux spaetzles) Munstiflette végétarienne aux spaetzles et petits légumes	Gratin de blé et poêlée de légumes à la sauce tomate et fromage Blé à la sauce tomate et poêlée de légumes	Beignet de chou-fleur	Blé et épinards <b>BIO</b>
	Pâtes et haricots verts Ortolan Fruit de saison	Riz et brocolis <b>BIO à la béchamel</b> Petit suisse aromatisé Fruit au sirop	Potatoes Tartare Gaufre au sucre	Crème dessert saveur chocolat	Boudoirs <b>Compote de fruits BIO</b>	Tomme noire <b>Tarte au fromage blanc local</b>	Cœur de blé et ratatouille <b>Emmental BIO</b> Fruit de saison	Petit suisse sucré Fruit de saison
M E R C R E D I	Beignet de chou-fleur sauce fromage blanc aux fines herbes	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de chou rouge	Potage de légumes <b>BIO</b>	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Salade chinoise (carottes, chou chinois, haricots mungo)	<b>REPAS 100% BIO</b> Potage de légumes	Salade de céleri local	Salade de betteraves rouges	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de carottes
	Curry de poisson <b>MSC</b>	Tortellinis tomate mozarella sauce pesto	Kassler <b>VPF au jus</b> Emincé de volaille au jus Quenelles natures au bouillon	Emincé de bœuf <b>VBF au caramel</b> Emincé végétal sauce caramel	Sauté de poulet à l'ananas	Filet de colin <b>MSC sauce curry coco</b>	Boulettes de bœuf sauce aux aïrelles	Sauté de porc aux herbes de Provence Sauté de volaille au jus
	Curry de lentilles	Fromage à la coupe Crème dessert saveur vanille	Petit suisse sucré Banane	Nouilles aux petits légumes Edam à la coupe Ananas frais	Hachis parmentier pommes de terre, butternut, lentilles Purée pommes de terre, butternut Gouda à la coupe Fruit de saison	Lentilles sauce curry coco Riz complet et poêlée de potiron Brie à la coupe <b>BIO</b> Yaourt brassé	Boulettes végétales sauce aux aïrelles <b>Purée de pommes de terre et haricots verts BIO</b> Carré de l'Est à la coupe Pâtisserie	Œufs brouillés aux herbes de Provence Pâtes et gratin de chou-fleur Fromage à la coupe Fruit de saison
	Riz et carottes persillées Bûche du pilat à la coupe Compote de fruits							
J E U D I	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade verte aux dés de fromage	Salade de cœurs de palmiers	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade coleslaw	Salade de chou rouge local aux pommes	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de céleri aux raisins secs	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de carottes	Duo de panais et carottes	<b>MENU DES ENFANTS</b> Salade de carottes locale
	Bœuf à la fondue de poireaux	Cordon bleu de volaille	Omelette sauce curry	Filet de poisson <b>MSC à la crème</b>	Veau marengo	Tortellinis ricotta épinards <b>BIO en sauce</b>	Knack locale, moutarde	Tartiflette à la volaille
	Tarte aux poireaux	Nuggets crispy d'or	Riz et épinards	Gratin de pommes de terre et champignons	Boulettes de soja sauce façon marengo	Pommes de terre vapeur et choucroute	Choucroute végétale aux quenelles natures	Tartiflette aux petits légumes et fromage (plat) - Liégeois (dessert)
	Pommes de terre Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Poêlée de légumes à la mexicaine (aux haricots rouges, maïs et petits légumes) <b>Fromage à tartiner BIO</b> Moelleux chocolat	Fromage à la coupe Flan vanille nappé caramel	Pommes de terre et champignons Fraidou Fruit de saison <b>BIO</b>	Bourgour et chou-fleur persillé Fromage à la coupe Tarte aux poires (non <b>BIO</b> )	Yaourt aromatisé Fruit de saison	<b>Ribeaupierre local</b> <b>Petits suisses aromatisés BIO</b>	Fromage Mousse au chocolat
V E N D R E D I	<b>EPIPHANIE</b> Salade de chou rouge	Salade de radis noirs râpés	<b>REPAS 100% BIO</b> Macédoine de légumes rémoulade	<b>CHANDELEUR</b> Salade de céleri <b>BIO persillée</b>	Salade de carottes <b>BIO à la ciboulette</b>	<b>REPAS 100% BIO</b> Crudité du chef	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade verte aux dés de fromage	Salade de riz
	Emincé de volaille jus aux épices	Jambon <b>VPF qualité supérieure</b> Jambon de volaille Œufs brouillés	Boulettes de bœuf sauce piquante (cornichons et échalote)	Saucisse paysanne Saucisse de volaille Saucisse végétale	Filet de poisson <b>MSC aigre doux</b>	Sauté de bœuf sauce tomate	Chili sin carne	Filet de poisson meunière <b>MSC, citron</b>
	Falafels jus aux épices	Bourgour et petits pois à la crème <b>Livrot à la coupe AOP</b>	Boulettes de soja sauce piquante	Purée de patates douces et carottes	Palets de légumes Riz et petits pois façon cantonnais Petit suisse aromatisé	Omelette sauce tomate Pommes de terre et petits pois aux épices Fromage à tartiner	Riz aux petits légumes Yaourt sucré	Crêpe aux champignons Gratin dauphinois et chou rouge <b>Brie à la coupe BIO</b>
	Semoule et légumes de couscous <b>Chanteneige BIO</b> Brioche des rois	<b>Compote de fruits BIO</b>	Fromage à la coupe Fruit de saison	Fromage à la coupe Fruit de saison	Mimolette à la coupe Crêpe sucrée	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan vanille caramel



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



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.

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