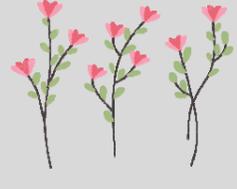


Menus périscolaires - Ville de Souffelweyersheim Cycle de mai juin 2025

SEMAINE JOUR	Semaine 18 28/04 au 2 mai 2025	Semaine 19 5 au 9 mai 2025	Semaine 20 12 au 16 mai 2025	Semaine 21 19 au 23 mai 2025	Semaine 22 26 au 30 mai 2025	Semaine 23 2 au 6 juin 2025	Semaine 24 9 au 13 juin 2025	Semaine 25 16 au 20 juin 2025	Semaine 26 23 au 27 juin 2025	Semaine 27 30/06 au 4 juillet 2025
L U N D I	Salade de betteraves à la féta	REPAS 100% BIO Concombres à l'aneth	REPAS 100% BIO Céleris rémoulade	REPAS 100% BIO Salade coleslaw	Salade de tomates féta	Salade de blé aux poivrons		REPAS THAILANDAIS Salade asiatique (chou et carottes)	Salade de haricots verts BIO à l'échalote	MENU FROID Melon
	Dhal de lentilles au lait de coco curry	Emincé de volaille sauce tomate aux olives	Bœuf VBF sauce brune aux 4 épices	Sauté de volaille sauce provençale	Gratin de blettes et pomme de terre, béchamel, emmental	Saucisse paysanne		Riz Thaï sauté aux légumes et poulet	Merguez	Salade de riz (tomate, concombre, maïs et dés de jambon)
	Riz et carottes BIO	Œufs brouillés sauce tomate aux olives	Falafels aux 4 épices	Feuilleté aux légumes		Saucisse de volaille		Riz thaï sauté aux légumes	Saucisse végétale	Salade de riz (tomate, concombre, maïs et dés de volaille)
	Yaourt aromatisé	Pâtes et brunoise de légumes	Boullgour et petits pois	Blé et chou-fleur		Saucisse végétale			Semoule et légumes à couscous	Salade de riz (tomate, concombre, maïs et lentilles)
	Tartre au citron	Camembert à la coupe	Fraidou	Carré de l'Est à la coupe	Coulommiers à la coupe	Carré de l'Est à la coupe		Camembert	Samos	
		Yaourt aromatisé BIO	Fruit de saison BIO	Petit suisse fruité BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		Tarte coco	Tarte au fromage blanc locale	Yaourt aromatisé BIO
M A R D I	Salade de céleri local	Salade coleslaw	Salade de radis	Salade verte BIO	Salade de betteraves, moutarde douce	Salade de carottes BIO	REPAS 100% BIO Salade verte	MENU FROID Concombres vinaigrette	Salade de courgettes féta	Salade de chou chinois
	Filet de poisson MSC sauce basilic	Mijoté de veau sauce chasseur	Saucisse fumée	Pâtes bolognaise	Emincé de volaille à la crème champignons	Bœuf VBF façon bourguignon	Lasagnes aux épinards et fromage de chèvre	Rôti de bœuf froid, sauce mayonnaise	Filet de poisson MSC sauce curry	Emincé de volaille sauce barbecue
	Boulettes de lentilles sauce basilic	Falafels sauce chasseur	Saucisse végétale	Pâtes à la bolognaise végétariennes	Emincé végétal à crème à la crème champignons	Crêpe au fromage		Œufs durs	Quenelles sauce curry	Emincé végétal sauce barbecue
	Boullgour et julienne de légumes	Pommes de terre sautées et petits pois	Haricots blancs à la tomate		Pâtes et petits pois carottes	Pâtes et chou de Bruxelles		Salade de pommes de terre	Pommes vapeurs et brocolis	Boullgour et haricots verts à l'ail
	Fromage ail et fines herbes	Edam à la coupe	Tomme noire	Emmental râpé	Fraidou	Chanteneige	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé BIO
	Fruit de saison BIO	Compote de fruits BIO	Yaourt aromatisé BIO	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes
M E R C R E D I	Salade de concombre à l'aneth	MENU DES ENFANTS Potage de légumes	Salade de courgettes féta	REPAS 100% BIO Salade de maïs à la mexicaine	Concombres à la bulgare	REPAS 100% BIO Salade verte BIO	Salade de chou chinois	REPAS 100% BIO Salade de carottes BIO	REPAS 100% BIO Macédoine de légumes	REPAS 100% BIO Concombre à la crème
	Pâtes carbonara aux lardons	Hachis parmentier	Nuggets de poisson sauce rémoulade	Sauté de porc sauce caramel	Cube de poisson MSC sauce safrané	Chili sin carne	Filet de poisson MSC sauce basquaise	Emincé de volaille au curcuma	Tarte tomate et chèvre	Boulettes de bœuf sauce napolitaine
	Pâtes carbonara au jambon de volaille	Hachis parmentier aux lentilles	Nuggets de blé, sauce rémoulade	Sauté de dinde sauce caramel	Palets de légumes sauce safrané		Falafels sauce basquaise	Falafels au curcuma	Fromage à tartiner	Omelette sauce napolitaine
	Pâtes carbonara aux champignons		Riz et brocolis BIO	Crêpe aux champignons	Semoule et ratatouille	Riz	Boullgour et julienne de légumes	Cœur de blé et céleri braisé	Fromage à tartiner	Pâtes et aubergines grillées
	Mimolette à la coupe	Vache qui rit BIO	Fraidou	Camembert à la coupe	Saint Nectaire AOP à la coupe	Flan caramel	Bûche de chèvre à la coupe BIO	Fromage à tartiner	Fromage ail et fines herbes	Emmental râpé BIO
	Fruit de saison BIO	Brownie	Tarte aux pommes	Tarte chocolat	Compote de fruits BIO	Fruit de saison	Beignets au sucre	Banane	Fruit de saison BIO	Compote de fruit
J E U D I			REPAS 100% BIO Salade de carottes BIO	REPAS ESPAGNOL Gaspacho		REPAS 100% BIO Salade de betteraves vinaigrette	REPAS 100% BIO Salade de fenouils vinaigrette à l'orange	Salade de lentilles	REPAS 100% BIO Salade verte BIO	REPAS 100% BIO Œuf mayonnaise
			Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons	Beignets de calamars sauce aioli		Emincé de volaille sauce moutarde	Paupiettes de veau sauce forestière	Filet de poisson MSC sauce à l'oseille	Lasagnes bolognaise	Risotto crémeux et trio de légumes
			Yaourt sucré	Omelette sauce piperade		Emincés végétal sauce moutarde	Risotto poireaux champignons	Gratin de chou-fleur et pomme de terre au fromage	Lasagnes de légumes grillés	
			Fruit de saison	Riz safrané et pisto manchego (Ratatouille espagnole)		Coquillettes et haricots verts	Riz et fondue de poireaux	Purée de pommes de terre et chou-fleur	Tomme noire	Ortolan à la coupe
	Flan vanille nappé caramel	Tomme noire à la coupe BIO	Ortolan à la coupe BIO	Mimolette à la coupe	Bleu d'Auvergne à la coupe AOP	Compote de fruits	Fruit de saison BIO			
								Petit suisse sucré BIO		
V E N D R E D I	REPAS 100% BIO Salade de riz	Salade de céleri rémoulade	Salade verte et maïs	Salade verte aux dés de fromage		Salade de radis vinaigrette	MENU FINGER FOOD Batonnets de crudités	REPAS 100% BIO Salade de laitue aux dés de fromage	MENU DES ENFANTS Salade de carottes vinaigrette BIO	Salade de betterave
	Bœuf VBF façon baeckeoffe	Filet de poisson MSC sauce aurore	Sauté de veau sauce tomate	Quiche aux légumes		Filet de poisson pané sauce fromage blanc citron	Beignet de légumes, sauce rémoulade	Rôti de porc sauce brune	Sauté de volaille façon bouchée à la reine	Filet de poisson meunière sauce citronnée
	Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage	Nuggets au fromage	Galette végétale de quinoa à la provençale			Feuilleté au fromage		Rôti de volaille sauce brune	Quenelles façon bouchée à la reine	Nuggets au fromage
	Pommes de terre et ses légumes	Coquillettes et haricots verts BIO	Pâtes et ratatouille	Fromage blanc local sucré		Riz aux petits légumes	Potatoes Edam à la coupe	Emincé végétal sauce brune	Riz	Blé et épinards à la crème
	Brie à la coupe	Fourme d'Ambert AOP à la coupe	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé BIO	Flan vanille	Boullgour et brocolis	Mimolette à la coupe	Fromage à tartiner BIO	
	Crème dessert chocolat BIO	Fruit de saison	Compote de fruit			Fruit de saison BIO	Flan vanille	Crème dessert chocolat	Liégeois vanille	



 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)