Menus périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

Cycle de septembre octobre 2025

SEMAINE JOUR	Semaine 36 01 au 05 septembre 2025	Semaine 37 08 au 12 septembre 2025	Semaine 38 15 au 19 septembre 2025	Semaine 39 22 au 26 septembre 2025	Semaine 40 29/09 au 03 octobre 2025	Semaine 41 06 au 10 octobre 2025	Semaine 42 13 au 17 octobre 2025	VACANCES SCOLAIRES Semaine 43 20 au 24 octobre 2025	Semaine 44 27 au 31 octobre 2025
LUNDI	**C'EST LA RENTREE** Carottes râpées Lasagnes aux légumes *Gouda BIO* Donut	Macédoine Raviolis aux saumon, sauce crème Raviolis aux légumes, sauce crème Emmental râpé *Compote de fruits BIO*	*Salade de chou rouge local* Jambon blanc qualité supérieur Jambon de volaille Beignets de légumes Pommes de terre sautées, Bibeleskaes *Munster AOP* *Streussel local*	**C'EST L'AUTOMNE** *Salade de carottes râpées locale aux pommes* Rôti de volaille sauce forestière Quenelles natures sauce forestière *Pommes de terre et cube de butternut persillée BIO* *Ribeaupierre à la coupe local* Tarte aux poires	Potage de légumes Saucisse fumée Saucisse de volaille Saucisse végétale Potee de chou vert, pommes de terre, carottes *Ortolan BIO* Flan vanille	Salade de riz *Filet de poisson MSC, sauce tomate* Crêpes à l'emmental Purée patate douce et potiron *Saint Nectaire AOP à la coupe* *Fruit de saison BIO*	*REPAS 100% BIO* Potage de légumes *Emincé de bœuf VBF au paprika* Poêlée de haricots rouges sauce au paprika Pâtes et chou de Bruxelles *Tomme au fenugrec locale* *Fruit de saison BIO*	*REPAS 100% BIO* *Duo de choux BIO* Steak sauce chasseur Crêpes aux champignons Pâtes et haricots verts Samos Yaourt aromatisé	*Salade de chou rouge local* Wings de poulet sauce barbecue Pané de blé, sauce barbecue Potatoes et brocolis à l'aïl Chanteneige *Fruit de saison BIO*
MARDI	Salade de haricots verts *Filet de poisson MSC pané sauce rémoulade* Pané au fromage sauce rémoulade Blé et poêlée de courgettes aux herbes Rondelé ail et fines herbes *Fruit de saison BIO*	**MENU DES ENFANTS** Salade de tomates maïs Cordon bleu de volaille Croustillant au fromage *Purée de de pommes de terre, carottes BIO* Kiri Liégeois chocolat	*REPAS 100% BIO* Salade iceberg Parmentier végétarien, purée pommes de terre patate douce et égréné végétal Tartare *Fruit de saison BIO*	Salade de chou blanc Merguez Falafels Semoule et légumes tajine aux abricots *Yaourt sucré BIO* Salade de fruit frais	*Salade de chou rouge local* Gratin de pommes de terre, poireaux munster *Fromage blanc local aux fruits* *Fruit de saison BIO*	**MENU DES ENFANTS**	*REPAS 100% BIO* *Salade de céleri BIO* Veau morengo Omelette à la sauce tomate Semoule et brunoise de légumes Brie à la coupe Compote de fruit	Salade verte vinaigrette *Dos de cabillaud MSC sauce aurore* Parmentier de légumes et égréné végétal *Purée de pommes de terre, céleri BIO* *Livarot à la coupe AOP* *Fruit de saison BIO*	*REPAS 100% BIO* Potage de légumes Veau sauce champignons Quenelles sauce champignons Pâtes et fondue de poireaux *Emmental BIO* Petit suisse fruité
MERCREDI	*REPAS 100% BIO* Melon Sauté de volaille sauce basquaise Emincé végétal sauce basquaise Boulgour et brocolis à l'aïl Fraidou *Compote de fruit BIO*	Carottes râpées Brandade de poisson Nuggets de blé Pâtes et épinards à la crème Bûche de chèvre Fruit de saison	*REPAS 100% BIO* Macédoine Sauté de volaille sauce diable Emincé végétal sauce diable Riz et carottes braisées Les fripons *Banane BIO*	*REPAS 100% BIO* Salade d'haricots verts *Mijoté de bœuf VBF sauce au thym* Palet de légumes, sauce au thym Puré de potiron *Bleu d'Auvergne AOP* Compote de fruit	*REPAS 100% BIO* *Salade verte BIO* Lasagne de bœuf Lasagnes aux légumes Fraidou Yaourt aux fruit	*REPAS 100% BIO* Céleri rémoulade *Rôti de porc VPF aux pruneaux* Rôti de volaille aux pruneaux Feuilleté aux légumes *Spaetzles et haricots verts BIO* Chèvre à la coupe Flan vanille	**REPAS AMERICAIN (ETATS-UNIS)** Salade coleslaw Mac and cheese (gratin de macaroni au cheddar) *Gouda BIO* Cheesecake	*REPAS 100% BIO* *Salade verte aux croutons BIO* Chili végétarien Riz *Fromage blanc sucré BIO* Compote de fruits	Salade d'endives aux pommes *Kassler fumé VPF* Jambon de volaille Galette végétale Lentilles aux carottes au jus *Munster AOP* *Fruits de saison BIO*
JEUDI	Céleris rémoulade Chili con carne Chili végétarien *Riz BIO* Tomme grise Fruit de saison	*REPAS 100% BIO* *Betteraves vinaigrette moutarde BIO* Steak haché sauce champignon Falafels sauce champignon Pommes de terre persillées et haricots verts à l'aïl *Pont l'Evêque AOP* Tarte aux pommes	**REPAS ALLEMAND** Salade de chou blanc Escalope de dinde viennoise, citron Pané de blé pané, citron Pommes de terre rôties et poêlée de carottes *Edam BIO* Forêt noire	*REPAS 100% BIO* Salade de blé aux légumes Lentilles aux pommes de terre et carottes *Camembert BIO* *Yaourt aromatisé local*	*Salade de coleslaw BIO* Filet de poisson sauce citronnée Riz façon risotto crémeux aux trio de légumes Riz et trio de légumes Brie à la coupe Crêpe sucrée	*REPAS 100% BIO* Betteraves aux maïs *Bœuf VBF bourguignon* Gratin de coquillettes et champignons, au fromage *Coquillettes BIO et champignons* *Cantal à la coupe AOP* Fruit de saison	Salade verte aux dès de fromage Tarte saumon épinard Tarte aux légumes *Yaourt sucré BIO* Salade de fruits	Macédoine *Sauté de porc VPF au jus* Sauté de volaille au jus Tortellinis aux légumes Spaetzles et chou rouge aux pommes Fraidou Petit suisse sucré	*REPAS 100% BIO* *Salade de carottes BIO* Tortellini ricotta épinards, sauce crème Ortolan Crème dessert
VENDREDI	*REPAS 100% BIO* Salade de concombres à la bulgare Rôti de volaille au jus Omelette *Pâtes et petits pois BIO* Mimolette à la coupe Muffin	*REPAS 100% BIO* Salade verte Pâtes à la bolognaise Pâtes à la bolognaise aux lentilles Yaourt sucré *Fruits de saison BIO*	Salade d'haricots verts Mijoté de bœuf, sauce brune Emincé végétal sauce brune *Pâtes et chou-fleur persillés BIO* *Camembert BIO* Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Curry de poisson au lait de coco Curry de pois chiche au lait de coco Riz et brocolis Kiri *Fruits de saison BIO*	*REPAS 100% BIO* Salade de radis *Sauté de bœuf VBF aux petits oignons* Galette végétales aux petits oignons Flageolets et petits légumes Fromage ail et fines herbes *Fruits de saison BIO*	Potage de légumes Œufs brouillés au fromage Pommes de terre et épinards *Petits suisse aromatisé BIO* Pommes cuites	Salade d'endives Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille Saucisse végétale Choucroute *Munster AOP* *Fruits de saison BIO*	Potage de légumes Blanc de volaille sauce aux herbes fraîches Emincé végétal sauce aux herbes fraîches *Blé et carottes BIO* *Saint-Nectaire à la coupe AOP* Beignet au chocolat	**HALLOWEEN** Velouté de butternut Sauté de veau au paprika Falafels sauce paprika *Purée pommes de terre et potiron BIO* Mimolette Carot cake

Produit BIO · Produit local · Produit MSC · Label Rouge · AOP/IGP · VPF/VBF

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)