



# Menus périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

## Cycle de septembre octobre 2024

SEMAINE JOUR	SEMAINE DECOUVERTE : FRUITS ET LEGUMES OUBLIES						VACANCES SCOLAIRES		
	Semaine 36 2 au 6 septembre 2024 C'EST LA RENTREE	Semaine 37 9 au 13 septembre 2024	Semaine 38 16 au 20 septembre 2024	Semaine 39 23 au 27 septembre 2024	Semaine 40 30/09 au 4 octobre 2024	Semaine 41 7 au 11 octobre 2024	Semaine 42 14 au 18 octobre 2024	Semaine 43 21 au 25 octobre 2024	Semaine 44 28/10 au 1er novembre 2024
LUNDI	Melon Tortellinis tricolores végétariens en sauce Emmental râpé BIO Moelleux vanille griottes	REPAS 100% BIO Salade de chou blanc Emincé de bœuf aux olives Emincé végétal aux olives Pâtes et courgettes à l'ail Fromage à la coupe Crème dessert saveur chocolat	REPAS 100% BIO Salade de céleri Sauté de porc au jus Jambon de volaille Palet de légumes Lentilles et petits légumes Fromage à la coupe Fruit de saison	REPAS 100% BIO Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique Emincé de volaille sauce pesto Raviolis aux légumes sauce pesto Pâtes et courgettes Fromage à la coupe Fruit de saison	Taboulé Nuggets crisper d'or au fromage Blé et haricots verts BIO à la tomate Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de chou rouge BIO Rôti de porc VPF sauce moutarde douce Rôti de volaille sauce moutarde douce Feuilleté aux légumes Spaetzles et petits pois Saint Nectaire à la coupe AOP Fruit de saison	Salade de betteraves au maïs Emincé de bœuf au paprika Poêlée de haricots rouges sauce au paprika Blé et rutabaga Fromage à la coupe Fruit de saison	Duo de choux BIO Steak haché sauce chasseur Crêpe aux champignons Pâtes et haricots verts Carré de l'Est à la coupe Yaourt aromatisé	Salade de chou rouge local aux graines de moutarde Merguez Merguez végétale Boulgour et légumes de couscous Munster à la coupe AOP Fruit de saison BIO
MARDI	Salade de haricots verts Fricassée de poisson MSC sauce curry coco Quenelles natures sauce curry coco Purée pommes de terre, potiron BIO Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison	CUISINE DES ILES Salade composée aux cœurs de palmiers, tomate et maïs Saucisses façon rougail Merguez végétariennes façon rougail Riz et julienne de légumes Chanteneige BIO Gâteau coco ananas	Salade de tomates BIO Sauté de veau au paprika Falafels sauce paprika Pâtes et chou-fleur à la polonaise (chapelure et persil) Coulommiers à la coupe Donut	Salade iceberg Hachis parmentier Parmentier végétarien purée de poireaux et égrémé végétal (Purée pommes de terre, poireaux BIO) Tartare Yaourt local quetsches cannelle	REPAS 100% BIO Salade de tomates Emincé de volaille, sauce blanche Œufs brouillés aux herbes Pommes de terre vapeur Vache qui rit Crème dessert saveur vanille	MENU DES ENFANTS Falafels Semoule et légumes de couscous Yaourt sucré BIO Salade de fruits frais	REPAS BIO Salade de panais râpé Falafels Semoule et légumes de couscous Yaourt sucré BIO Salade de fruits frais	Salade de céleri locale Filet de poisson MSC sauce aurore Parmentier aux légumes et égrémé végétal Purée pommes de terre, céleri BIO Livarot à la coupe AOP Fruit de saison BIO	REPAS 100% BIO Salade de chou blanc Veau marenge Omelette à la sauce tomate Pâtes et haricots verts Emmental Petit suisse aromatisé
MERCREDI	REPAS 100% BIO Salade de concombres à la ciboulette Emincé de volaille Falafels au bouillon Semoule et légumes de tajine Chanteneige Compote de fruits	Salade de pommes de terre Filet de poisson meunière, citron Nuggets de blé, citron Pâtes et petits pois BIO à la crème Munster à la coupe AOP Fruit de saison	Salade verte Tarte tomate et chèvre Palets de légumes sauce au thym Boulgour et chou-fleur Gouda Flan vanille nappé caramel	REPAS 100% BIO Salade de carottes râpées aux pommes Mijotée de bœuf sauce au thym Palets de légumes sauce au thym Boulgour et chou-fleur Gouda Flan vanille nappé caramel	Salade iceberg Pâtes carbonara Pâtes carbonara à la volaille Pâtes façon carbonara aux petits légumes Emmental râpé BIO Fruit de saison	Salade fraîcheur (fenouil, carottes et oignons rouges) Filet de poisson MSC gratiné Boulette de soja au bouillon Semoule et ratatouille BIO Bûche de chèvre à la coupe Yaourt aromatisé	REPAS 100% BIO Salade verte vinaigrette aux agrumes Sauté de porc au jus Emincé de volaille Beignet de chou-fleur Pommes de terre et haricots verts à l'ail Fromage à tartiner Compote pomme coing (non BIO)	REPAS 100% BIO Salade de carottes Chili végétarien Riz et petits légumes Fromage blanc sucré Compote de fruits	Potage de légumes BIO Filet de poisson pané, citron Riz façon risotto aux fèves et courges Riz façon risotto et courges Chanteneige Tarte aux pommes
JEUDI	REPAS 100% BIO Salade de radis râpés Emincé de bœuf façon Chili (haricots rouges, maïs et sauce tomate) Chili végétarien Riz Tomme Fruit de saison	MENU DES ENFANTS ET 100% BIO Salade de carottes Steak haché aux champignons Falafels aux champignons Purée de pommes de terre Fromage à tartiner Crème dessert saveur vanille	Salade de concombres BIO Filet de poisson MSC gratiné Feuilleté au fromage Cœur de blé et ratatouille Saint Paulin à la coupe Fromage blanc local aux pépites de chocolat	Salade de blé aux légumes croquants Omelette BIO à la napolitaine Pommes de terre et haricots beurre au romarin Fourme d'Ambert à la coupe Tarte aux pommes streussel	Salade coleslaw BIO Filet de poisson sauce citronnée Riz et brocolis en gratin Riz et brocolis aux amandes Amsterdamer à la coupe Yaourt aux fruits	REPAS 100% BIO Salade de tomates Bœuf bourguignon Gratin de coquillettes et champignons au fromage Coquillettes et légumes Fromage à la coupe Fruit de saison	HALLOWEEN Salade de champignons vénéneux Sauté de poulet BIO à la diable Quenelles natures à la diable Purée sanguinolante (purée de betteraves rouges) Tomme BIO Carrot cake	Macédoine de légumes Sauté de porc VPF au jus Sauté de volaille au jus Tortellinis aux légumes Spaetzles et chou rouge aux pommes Fraidou Tarte au chocolat	Salade de carottes BIO Tarte aux poireaux Brie à la coupe Flan chocolat
VENDREDI	Salade de carottes BIO Rôti de porc VPF au jus Rôti de volaille au jus Omelette Pommes de terre fondantes et épinards à la crème Mimolette à la coupe Fromage frais à la pulpe de fruits	Salade verte Riz façon risotto aux tomates, basilic et ses fèves Yaourt sucré Fruit de saison BIO	C'EST L'AUTOMNE ET REPAS 100% BIO Salade coleslaw Emincé de volaille au miel et raisins Quenelles natures au miel et raisins Pommes de terre persillées et carottes BIO Fromage à la coupe Poire	Salade de céleri Cassolette océane (poisson, moules et petits légumes) Risotto aux fèves et petits légumes Riz Kiri Fruit de saison BIO	REPAS 100% BIO Salade de courgettes au curry Sauté de bœuf aux petits oignons Galette végétale aux petits oignons Blé et petits légumes Fromage Pâtisserie (non BIO)	REPAS 100% BIO Salade de concombres à la crème Omelette Pommes de terre et épinards Petit suisse aromatisé Pomme	Salade de blé aux légumes croquants Haché de saumon au citron vert Galette végétale Riz et poêlée de légumes aux crosnes Fromage à la coupe Liégeois chocolat	REPAS 100% BIO Crudité du chef Emincé de volaille sauce aux herbes fraîches Emincé végétal sauce aux herbes fraîches Blé et carottes Fromage à la coupe Fruit de saison	1er NOVEMBRE TOUSSAINT



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)