


Menus périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

Cycle de novembre décembre 2024

| SEMAINE JOUR | Semaine 45 4 au 8 novembre 2024 | Semaine 46 11 au 15 novembre 2024 | Semaine 47 18 au 22 novembre 2024 | Semaine 48 25 au 29 novembre 2024 | Semaine 49 2 au 6 décembre 2024 | Semaine 50 9 au 13 décembre 2024 | Semaine 51 16 au 20 décembre 2024 |
|--------------|--|--|---|---|--|---|---|
| LUNDI | REPAS BIO Salade de céleri Omelette sauce basquaise Blé et haricots verts à l'ail Fromage à tartiner Crème dessert saveur chocolat |  REPAS BIO Potage de légumes Tortellinis tomate mozzarella sauce aux petits légumes Petit suisse aromatisé Fruit de saison | REPAS LOCAL Salade de chou rouge local au vinaigre de framboise Filet de poisson MSC sauce citron Palets de légumes Blé et carottes (orange et jaune) Edam à la coupe Fruit de saison BIO | REPAS BIO Salade de blé aux légumes croquants Sauté de bœuf à l'échalote Crêpe aux champignons Poêlée de légumes Fromage à la coupe Fruit de saison | REPAS BIO Duo de choux râpés local Emincé de porc au jus Emincé de volaille au jus Palet de légumes Lentilles et carottes Fromage à tartiner Flan vanille nappé caramel | Salade d'haricots verts Falafels sauce orientale à la coriandre Semoule et poêlée de légumes d'hiver Tomme blanche à la coupe Crème dessert saveur vanille BIO | Cœur de laitue Tartiflette à la volaille Tartiflette végétarienne (pommes de terre et petits légumes) Yaourt sucré Compote de fruits BIO |
| MARDI | Salade de cœurs de palmiers Nuggets de poisson, citron Nuggets crispid'or à l'emmental, citron Purée pommes de terre, butternut BIO Tomme grise Fruit de saison | REPAS BIO Potage de légumes Tortellinis tomate mozzarella sauce aux petits légumes Petit suisse aromatisé Fruit de saison | REPAS BIO Velouté de légumes Curry de veau Curry de lentilles Riz et petits pois Camembert à la coupe Crème dessert saveur chocolat | MENU DES ENFANTS Salade de carottes BIO Pâtes carbonara à la volaille Pâtes façon carbonara à l'égrégé végétal Emmental à la coupe Beignet | Salade verte BIO Lasagnes aux légumes grillés Carré de l'Est à la coupe Yaourt aux fruits | REPAS BIO Salade de chou rouge Egréné de bœuf à la bolognaise Egréné végétal à la bolognaise Pâtes Emmental râoé Fruit de saison | MENU DE NOËL Macédoine de légumes rémoulade Goulash de bœuf VBF Omelette Riz et carottes Fromage à la coupe Fruit de saison |
| MERCREDI | REPAS BIO Salade verte Sauté de porc sauce chasseur Jambon de volaille sauce chasseur Crêpe aux champignons Pâtes et céleri Fromage à tartiner Compote de fruits | Salade de champignons Filet de poisson MSC à la moutarde à l'ancienne Œufs brouillés aux herbes Riz et émincé de chou vert Emmental BIO Tarte au flan | Salade de carottes BIO Tarte aux poireaux Cantal à la coupe AOP Banane | REPAS BIO Salade de céleri Steak haché aux herbes de Provence Palet de légumes Pommes de terre et carottes Brie à la coupe Fruit de saison | Salade de betteraves au maïs Filet de poisson MSC gratiné Riz façon risotto et fèves et épinards à la béchamel Riz et épinards BIO à la béchamel Bleu d'Auvergne à la coupe AOP Fruit de saison | REPAS BIO Salade verte BIO aux dés de fromage Sauté de volaille sauce au romarin Palets de légumes Blé et brocolis BIO Fromage à tartiner Fromage frais aux fruits | REPAS BIO Macédoine de légumes rémoulade Goulash de bœuf VBF Omelette Riz et carottes Fromage à la coupe Fruit de saison |
| JEUDI | Potage de légumes BIO Pilons de poulet au jus Falafels au jus Semoule et légumes couscous Fromage frais sucré Fruit de saison | Salade verte Hachis parmentier Parmentier végétarien à la patate douce à la purée de patates douces BIO Chanteneige Yaourt aux fruits local | REPAS BIO Salade de chou blanc aux agrumes Gratin de pâtes et petits légumes au poulet Gratin de macaronis et courges au fromage à raclette Fromage à tartiner Fruit de saison BIO | Salade de carottes vinaigrette aux arumes Filet de poisson meunière sauce rémoulade Croustillant au fromage Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Gouda à la coupe Pomme cuite | REPAS BIO Potage de légumes Sauté de bœuf sauce brune Crêpe au fromage Pommes de terre vapeur et chou rouge Fromage à la coupe Fruit de saison | MENU DES ENFANTS Potage de légumes (potiron) Nuggets de volaille, ketchup Nuggets crispid'or, ketchup Purée de pommes de terre BIO Gouda à la coupe Crêpe sucrée | Potage de légumes Filet de poisson pané, citron Nuggets de blé, citron Cœur de blé et haricots verts sauce tomate Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison |
| VENDREDI | Salade de panais râpé Bœuf VBF en carbonnade Emincé végétal en carbonnade Pommes de terre fondantes et carottes BIO Bûche de chèvre à la coupe Beignet | REPAS BIO Salade de betteraves rouges à la ciboulette Emincé de volaille sauce miel et épices Boulettes de soja sauce miel et épices Boulgour et poêlée de légumes aux fruits secs Saint Paulin Fruit de saison | REPAS LOCAL Salade de céleri BIO Knacks locales, condiment Saucisse de volaille et condiment Saucisse végétale, condiment Pommes de terre vapeur et choucroute Ribeaupierre à la coupe local Tarte Linzer | Potage de légumes Quennelles natures sauce aurore Boulgour et chou-fleur BIO Petit suisse sucré Fruit de saison | SAINT NICOLAS Salade verte aux dés de fromage Emincé de poulet BIO façon à la reine (carottes et champignons) Emincé végétal façon à la reine Pâtes Clémentine Mannele | Salade coleslaw local Filet de poisson MSC tandoori Lentilles aux épices tandoori Boulgour et céleri braisé Fromage les fripons Fruit de saison BIO | REPAS BIO Salade de carottes Tortellinis ricotta épinards BIO sauce aux herbes Fromage ail et fines herbes Crème dessert saveur 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)