

# Menus périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

## Cycle de janvier février 2025

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



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)