

Menus périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

Cycle de mars avril 2025

VACANCES SCOLAIRES

SEMAINE JOUR	Semaine 10 3 au 7 mars 2025	Semaine 11 10 au 14 mars 2025	Semaine 12 17 au 21 mars 2025	Semaine 13 24 au 28 mars 2025	Semaine 14 31/03 au 4 avril 2025	Semaine 15 7 au 11 avril 2025	Semaine 16 14 au 18 avril 2025	Semaine 17 21 au 25 avril 2025
LUNDI	Potage de légumes BIO Filet de poisson meunière, citron Croustillant au fromage Blé et ratatouille Yaourt aromatisé Fruit de saison	REPAS BIO Salade de chou rouge Emincé de volaille sauce tomate et olive Omelette sauce tomate olive Pâtes et brunoise de légumes Camembert à la coupe BIO Crème dessert	REPAS BIO Potage de légumes Boeuf sauce brune aux 4 épices Falafels aux 4 épices Boulgour et petits légumes Fromage à tartiner BIO Fruit de saison BIO	REPAS BIO Salade de carottes BIO Sauté de volaille à la provençale Feuilleté à la provençale Blé et chou-fleur Fromage à la coupe Petit suisse aromatisé	Salade de panais à la moutarde à l'ancienne Cube de saumon sauce safranée Palets de légumes sauce safranée Pâtes et brocolis BIO aux amandes Saint Nectaire AOP à la coupe Fromage blanc au coulis de fruits	REPAS BIO Macédoine de légumes vinaigrette Sauté de volaille au jus Œufs brouillés Pommes de terre sautées et chou confit Fromage à la coupe Fruit de saison BIO	Salade de carottes BIO Bœuf VBF bourguignon Crêpe au fromage Pâtes et chou de Bruxelles Chanteneige Eclair au chocolat	
	MARDI GRAS Salade de betteraves à la féta Côte de porc cuite VPF sauce aigre douce Sauté de poulet sauce aigre douce Boulettes de soja sauce aigre douce Riz et trio de légumes BIO (carotte, brocolis et chou-fleur) Fromage ail et fines herbes Beignet au sucre (Agatines)	MENU DES ENFANTS Salade de carottes Nuggets de volaille, ketchup/mayonnaise Nuggets crisper d'or, ketchup/mayonnaise Potatoes Vache qui rit BIO Crêpe sucrée	Salade de panais râpé Saucisse fumée Quenelles natures au bouillon Lentilles, pommes de terre et petits légumes Tomme noire Fromage blanc (local) aux pépites de chocolat	Salade de céleri local Poêlée thaï (nouilles chinoises, julienne, pousse de soja et champignons) Emmental BIO Banane	REPAS BIO Salade verte Hachis parmentier à la purée de patates douces et potiron Parmentier végétarien à la patate douce, potiron et lentilles Fromage Crème dessert saveur chocolat BIO	MENU DES ENFANTS Salade de carottes BIO Knacks Knacks de volaille Saucisse végétale Purée de pommes de terre à la muscade Emmental Donut	REPAS ORIENTAL Salade de carottes BIO Mac and cheese (Gratin de macaronis au cheddar et petits légumes) Tomme Crème à la pistache	
MERCREDI	REPAS BIO Salade verte aux segments d'orange Bœuf VBF façon baeckeoffe Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage Pommes de terre et ses légumes Fromage Banane BIO	Salade San Diégo (haricots rouges, haricots blancs, maïs, poivrons) Filet de poisson MSC sauce citron Parmentier végétarien Purée pommes de terre, butternut BIO Fourme d'Ambert AOP à la coupe Salade de fruits frais	REPAS BIO Salade de carottes râpées local Tortellinis tomate mozzarella BIO sauce champignons Emmental râpé Fruit de saison BIO	REPAS BIO Duo de choux Mijotée de veau sauce chasseur Crêpe aux champignons Coquillettes et haricots verts BIO Saint Paulin à la coupe Tarte aux pommes streusel (non BIO)	Potage de légumes Falafels aux épices Semoule et légumes de tajine aux fruits secs Yaourt sucré Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Quiche aux poireaux Yaourt aromatisé Banane	Salade de champignons Pépites de colin aux 3 céréales, citron Beignet de légumes sauce fromage blanc au citron Purée pommes de terre, potiron BIO Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	REPAS BIO Salade de pâtes Sauté de volaille au curcuma Boulettes de lentilles jaunes au curcuma Boulgour et céleri braisé Fromage à la coupe Fruit de saison BIO
	REPAS BIO Salade coleslaw local Omelette Coquillettes et haricots verts BIO à la tomate Fromage à la coupe Crème dessert chocolat	Potage de légumes Beignet de chou-fleur sauce fromage blanc ail et fines herbes Riz façon risotto et carottes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison BIO	Salade de céleri BIO Nuggets de poisson, sauce rémoulade Nuggets de blé, sauce rémoulade Cœur de blé et brocolis aux amandes Petit suisse sucré Pâtisserie	Salade verte Kassler fumé VPF Filet de poisson et condiment Saucisse végétale, condiment Pommes de terre vapeur et choucroute Gouda BIO Flan vanille nappé caramel	PÂQUES Œufs à la russe Paupiette de volaille printanière (aux petits légumes) Quenelles natures printanière Flageolets à la crème et carottes Ortolan à la coupe BIO Entremet de Pâques	REPAS BIO Crudité du chef BIO Bœuf VBF à l'estragon Risotto crémeux et trio de légumes Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) BIO Fromage à la coupe Petit suisse aromatisé	REPAS BIO Salade verte BIO aux dés de fromage Omelette Pâtes et haricots verts à la tomate Camembert à la coupe Yaourt sucré	Salade de chou blanc local Filet de poisson MSC gratiné Tortellinis ricotta épinards sauce blanche Pâtes et petits pois carottes BIO Bleu d'Auvergne à la coupe AOP Donut
JEUDI	REPAS BIO Salade de tomates Spaghettis bolognaise Bolognaise aux lentilles Emmental râpé BIO Dessert du chef	REPAS BIO Salade verte au fromage Sauté de bœuf marenngo Quenelles natures sauce marenngo Boulgour et petits pois Fromage à la coupe Compote de fruits BIO	Salade de radis blanc Kébab de volaille sauce blanche Palet de blé, fromage et épinards, sauce blanche Potatoes et ratatouille Fromage à tartiner BIO Yaourt à boire local	Potage de légumes Filet de poisson MSC au lait de coco Riz façon risotto aux fèves et poêlée de légumes Riz et poêlée de légumes Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO	REPAS BIO Salade de céleri Porc au caramel Emincé de poulet au caramel Boulettes de soja au caramel Pâtes aux petits légumes Brie à la coupe Fruit de saison	REPAS BIO Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise Filet de poisson MSC sauce basquaise Falafels sauce basquaise Blé et haricots verts Cantal AOP Fruit de saison BIO	Salade de concombres Fondant de veau sauce brune Emincé végétal sauce brune Pommes de terre risolées et champignons Flan vanille Fruit de saison BIO	
	L'ITALIE Salade de tomates Spaghettis bolognaise Bolognaise aux lentilles Emmental râpé BIO Dessert du chef	REPAS BIO Salade verte au fromage Sauté de bœuf marenngo Quenelles natures sauce marenngo Boulgour et petits pois Fromage à la coupe Compote de fruits BIO	Salade de radis blanc Kébab de volaille sauce blanche Palet de blé, fromage et épinards, sauce blanche Potatoes et ratatouille Fromage à tartiner BIO Yaourt à boire local	Potage de légumes Filet de poisson MSC au lait de coco Riz façon risotto aux fèves et poêlée de légumes Riz et poêlée de légumes Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO	REPAS BIO Salade de céleri Porc au caramel Emincé de poulet au caramel Boulettes de soja au caramel Pâtes aux petits légumes Brie à la coupe Fruit de saison	REPAS BIO Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise Filet de poisson MSC sauce basquaise Falafels sauce basquaise Blé et haricots verts Cantal AOP Fruit de saison BIO	Salade de concombres Fondant de veau sauce brune Emincé végétal sauce brune Pommes de terre risolées et champignons Flan vanille Fruit de saison BIO	



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)