

Menus Péricolaires - Ville de Souffelweyersheim

Novembre décembre 2022



SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 45 7 au 11 novembre 2022	Semaine 46 14 au 18 novembre 2022	Semaine 47 21 au 25 novembre 2022	Semaine 48 28/11 au 2 décembre 2022	Semaine 49 5 au 9 décembre 2022	Semaine 50 12 au 16 décembre 2022	Semaine 51 19 au 23 décembre 2022	Semaine 52 26 au 30 décembre 2022
LUNDI	REPAS BIO Velouté de légumes variés Sauté de porc Pâtes et épinards à la crème Yaourt aromatisé Fruit de saison <i>Jambon de volaille</i> <i>Œufs brouillés</i>	Rapé de radis noirs à la vinaigrette <i>Fondant de bœuf</i> au paprika Spaetzles Bleuets des prairies à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Boulettes de soja au paprika</i>	REPAS BIO Velouté de légumes Gratin de coquillettes, poulet au curcuma et brunoise de légumes Fromage à la coupe Fruit de saison <i>Gratin de coquillettes et brunoise de légumes au reblochon</i>	<i>Céleri rémoulade</i> <i>Pépites de colin MSC</i> dorées et panées, citron Riz et brocolis à la béchamel <i>Livarot à la coupe</i> <i>Flan vanille nappé caramel BIO</i> <i>Croustillant au fromage</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade de betteraves rouges Galette végétale à la mexicaine Petits pois carottes à la crème Emmental Laitage fruité	<i>Salade de céleri</i> aux raisins secs <i>Poêlée de colin MSC doré au beurre</i> Blé et haricots verts à la tomate <i>Brie à la coupe BIO</i> Liégeois <i>Feuilleté aux légumes</i>	Potage de légumes <i>Rôti de bœuf au jus</i> Pommes de terre et choucroute <i>Chanteneige BIO</i> <i>Fruit de saison</i> <i>Choucroute végétarienne aux quenelles</i>	
	MARDI	<i>Carottes</i> HVE râpées à l'orange Carbonnade de <i>bœuf</i> <i>Chou-fleur BIO</i> en gratin Emmental à la coupe Eclair au chocolat <i>Quenelles en carbonnade</i>	REPAS BIO Salade de chou blanc au curry Emincé de poulet sauce crème Pommes de terre persillées et haricots verts Fromage Fruit de saison <i>Gratin de pommes de terre et haricots verts au fromage</i>	REPAS VEGETARIEN Salade verte vinaigrette au miel Parmentier végétarien aux courges et lentilles vertes <i>Yaourt sucré BIO</i> Compote pomme coing	REPAS BIO Salade de pommes de terre Sauté de bœuf VBF bourguignon Poêlée de carottes Vache qui rit Fruit de saison <i>Curry de carottes et patates douces</i>	SAINT NICOLAS Salade d'endives aux dés de fromage Boulettes de bœuf aux petits oignons <i>Semoule et chou-fleur BIO</i> persillées Clémentine <i>Mannele</i> <i>Boulettes de lentilles jaunes aux petits oignons</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade verte à la vinaigrette Gratin de pâtes et petits légumes au fromage à raclette Petit suisse aromatisé Fruit de saison	REPAS BIO Salade au maïs Sauté de porc aux herbes fraîches Petits pois carottes à la crème Fromage Crème dessert <i>Emincé de poulet aux herbes fraîches</i> <i>Quiche aux légumes</i>
MERCREDI		REPAS VEGETARIEN Salade de haricots verts Falafels sauce orientale à la coriandre <i>Semoule BIO</i> et légumes de couscous <i>Fourme d'Ambert AOP</i> Raisin	Velouté de légumes verts <i>Colin d'Alaska MSC pané, citron</i> <i>Riz crémeux et carottes BIO</i> Tomme à la coupe Liégeois <i>Nuggets de blé, citron</i>	REPAS BIO Salade de pâtes Sauté de porc au jus Petits pois à la crème Fromage à la coupe Fruit de saison <i>Rôti de volaille au jus</i> <i>Palet de légumes</i>	REPAS BIO Salade coleslaw Steak haché de boeuf sauce champignons Blé Fromage à la coupe Compote de fruits <i>Blésotto aux champignons</i>	<i>Potage de légumes verts BIO</i> Cuisse de poulet rôtie jus à la cannelle Semoule et poêlée de légumes <i>Cantal à la coupe</i> Compote de fruits <i>Couscous végétarien aux pois chiches</i>	REPAS BIO Salade de brocolis Porc au caramel Riz cantonais Fromage à la coupe Fruit de saison <i>Poulet au caramel</i> Omelette	<i>Duo de choux BIO</i> Filet de lieu sauce hollandaise Semoule et haricots verts Bûche de chèvre à la coupe Crêpe sucrée <i>Curry de pois chiches</i>
	JEUDI	REPAS BIO Chou rouge rémoulade Emincé de poulet au jus Purée pommes de terre, potiron Gouda Crème dessert <i>Feuilleté au fromage</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade de betteraves rouges au basilic Tortellinis végétariens à la napolitaine Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade de panais <i>Cassolette de poisson blanc MSC</i> à la moutarde Boulgour et haricots verts <i>Saint Paulin BIO</i> <i>Fromage blanc en vrac</i> + coulis <i>Emincé végétal à la moutarde</i>	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes <i>Omelette BIO à la sauce tomate</i> Pommes de terre sautées et bâtonnières de légumes Brie à la coupe <i>Fruit de saison</i>	<i>Salade de chou rouge aux marrons</i> Filet de lieu au curry <i>Riz et épinards BIO</i> Petit suisse aromatisé Salade de fruits frais <i>Dhal de lentilles</i>	MENU DE NOËL 	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i> Tortilla (oignons et pommes de terre) Brunoise de légumes à la provençale Petit suisse sucré Pomme cuite
VENDREDI			<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage <i>Saucisse de Strasbourg</i> <i>Pommes de terre et choucroute</i> Rondelé ail et fines herbes <i>Tarte au fromage blanc</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Saucisse végétale</i>	<i>Salade de carottes</i> à la ciboulette <i>Baeckeoffe (au bœuf VBF)</i> <i>et pommes de terre BIO</i> <i>Ribeaupierre</i> <i>Agathes</i> <i>Baeckeoffe végétarien</i>	MENU DES ENFANTS 	REPAS BIO Macédoine de légumes Nuggets de poulet, ketchup Purée pommes de terre, poireaux Fromage à tartiner Fruit de saison <i>Nuggets de blé, ketchup</i>	Velouté de légumes variés Mijotée de veau sauce chasseur Boulgour et panais <i>Saint Paulin BIO</i> Fruit de saison <i>Falafels sauce chasseur</i>	REPAS BIO Salade de riz Emincé de volaille au jus Pâtes et chou-fleur Fromage type brie Clémentine <i>Palet de légumes maraîcher</i>



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 selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN



* Alternative sans porc et végétarienne

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les plats sont des plats complets



Abbreviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), MSC (poisson issu d'une pêche durable)