

Menus Périscolaires - Souffelweyersheim

Janvier - Février 2021

								VACANCES D'HIVER	
JOUR SEMAINE	Semaine 01 4 au 8 janvier 2021	Semaine 02 11 au 15 janvier 2021	Semaine 03 18 au 22 janvier 2021	Semaine 04 25 au 29 janvier 2021	Semaine 05 01 au 05 février 2021	Semaine 06 8 au 12 février 2021	Semaine 07 15 au 19 février 2021	Semaine 08 22 au 26 février 2021	Semaine 09 01 au 05 mars 2021
LUNDI	REPAS BIO	REPAS BIO		MENU DES ENFANTS	REPAS VEGETARIEN et BIO	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN et BIO	REPAS BIO	REPAS BIO
	Potage de légumes	Salade de chou rouge	Salade de coeurs de palmiers aux agrumes		Salade verte	Salade verte	Velouté de légumes	Crudité du chef	Salade de betteraves au maïs
	Carbonnade de bœuf à la fondue de poireaux	Emincé de bœuf sauce bourgeoise (carottes et navets)	Filet de colin meunière, ketchup		Gratin dauphinois végétarien	Hachis	Omelette à la provençale	Pot au feu (au bœuf)	Rôti de volaille sauce grand-mère
	Pommes de terre sautées	Purée pommes de terre, panais	Brocolis BIO à la béchamel		aux légumes au fromage	parmentier	Pommes de terre sautées	Pommes de terre au bouillon et ses légumes	Haricots verts aux petits oignons
	Fromage à la coupe	Fromage blanc sucré	Yaourt nature en vrac + sucre		Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage	Fromage à la coupe	Vache qui rit
Clémentine	Fruit de saison	Far breton	Compote de fruits		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan vanille caramel
	Quennelles végétales à la fondue de poireaux	Parmentier végétarien aux légumes gratinés	Beignet de légumes, ketch			Hachis parmentier aux petits légumes		Quennelles végétales au bouillon de légumes	Gratin de pommes de terre, haricots verts au fromage à raclette
MARDI	 EPIPHANIE	REPAS VEGETARIEN	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX	REPAS BIO	CHANDELEUR		MARDI GRAS et BIO	MENU DES ENFANTS	
	Salade verte du berger (au fromage)	Velouté de légumes	Salade de carottes	Céleri rémoulade	Potage de légumes BIO	Macédoine de légumes	Betteraves rouges à la menthe		Velouté de légumes
	Sauté de volaille aux champignons	Dhal de lentilles vertes aux petits légumes	Côtes cuites de porc sauce raifort	Bœuf braisé aux herbes	Rôti de porc sauce comichons	Filet de lieu sauce crevettes	Sauté de poulet à l'ananas		Filet de lieu au citron vert
	Carottes BIO à l'étuvée	Riz	Pommes de terre sautées	Haricots verts à la bretonne (et blé)	Petits pois à la crème	Jardinière de légumes	Purée de légumes		Brocolis BIO à la béchamel
	Yaourt aromatisé	Tomme	Tomme du Ried	Fromage à la coupe	Pont l'Évêque	Petit cotentin	Gouda		Fromage blanc nature
Galette des rois à la pomme	Fruit de saison	Pomme BIO	Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Pomme BIO	Beignet framboise	Moelleux marbré		
Omelette aux champignons		Sauté de volaille	Fruit de saison	Rôti de volaille	Palets de légumes maraîcher	Feuilleté	Parmentier végétarien		
		Fromage blanc all et fines herbes	Curry de légumes et pois chiches + boulgour	Omelette					
MERCREDI	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN
	Macédoine de légumes rémoulade	Pomelos sucré	Salade de boulgour	Salade de betteraves rouges	Salade de radis vinaigrette à l'ail	Potage de légumes	Salade de cervelas , comichons	Salade de brocolis	Coleslaw
	Filet de porc sauce charcutière	Boulettes d'agneau au paprika	Poulet rôti	Omelette aux fines herbes	Tajine de volaille	Curry de chou-fleur et patate douce	Haché de veau sauce brune	Pilons de poulet grillés	Emincé de porc jus au safran
	Pâtes torsades	Blé BIO fondant	Brunoise de légumes à l'échalote	Cœur de blé	Semoule aux raisins secs	Lentilles	Haricots beurre à l'ail	Ratatouille (et semoule)	Riz pilaf et petits pois à la crème
	Camembert à la coupe BIO	Amsterdamer	Gouda BIO	Comté	Bûche de chèvre à la coupe	Fromage à la coupe BIO	Tomme BIO	Fromage	Tomme noire
Fruit de saison	Fromage blanc à la myrtille	Mousse saveur fraise	Compote de fruits BIO	Crème dessert saveur chocolat BIO	Fruit de saison	Riz au lait	Yaourt aromatisé vanille	Compote de fruits BIO	
Filet de poisson sauce charcutière		Palet de légumes à l'italienne-Fromage frais aux fruits		Tajine végétarienne aux légumes et pois chiches		Duo de choux - Steak de soja sauce brune	Croustillant au fromage	Emincé de volaille jus au safran	
Tofu sauce charcutière	Boulettes végétales au paprika							Galette de boulgour, haricots rouges, poivrons et piment	
JEUDI	REPAS VEGETARIEN et BIO		REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO		REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN
	Salade coleslaw	Chou rouge BIO vinaigrette au melfor	Potage de légumes	Salade de carottes vinaigrette à l'orange	Salade de pommes de terre	Salade de céleri rémoulade	Salade de carottes BIO persillées	Potage de légumes	Salade verte
	Galette végétale BIO	Poêlée de lieu doré au beurre	Veau marengo	Lasagnes	Sauté de bœuf à l'ancienne	Emincé de bœuf au bouillon	Kassler et condiment	Filet de colin sauce blanche au pesto	Tarte aux légumes
	Petits pois à la crème	Haricots verts et beurre à la pulpe de tomate	Poêlée de légumes et riz	au saumon	Trio de légumes (et riz)	Potée de chou	Choucroute (et pommes de terre)	Pâtes BIO	Morbier à la coupe
	Fromage	Bûche de fromage au lait de mélange	Fromage	Saint Paulin BIO	Petit suisse sucré	Fromage à la coupe	Ribeaupierre	Mimolette à la coupe	Fruit de saison BIO
Crème dessert vanille	Moelleux chocolat banane	Banane	Pomme au four à la cannelle	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Compote de pommes	Orange		
	Œufs brouillés	Tofu sauce marengo	Lasagnes aux légumes	Crêpe aux champignons		Rôti de volaille	Tortellini ricotta épinards		
						Salades végétales et condiment			
VENDREDI		OPERATION TARTIFLETTE	REPAS VEGETARIEN et BIO	REPAS BIO		NOUVEL AN CHINOIS		REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO
	Salade de boulgour	Salade verte BIO	Salade de betteraves aux pommes	Potage de légumes	Salade de betteraves aux pommes	Salade asiatique au chou et soja	Salade composée aux pâtes du chef	Salade d'endives fromage et croûtons	Macédoine de légumes rémoulade
	Filet de poisson basquaise	Tartiflette	Tortellinis végétarien	Roulade de veau au jus	Colin pané	Sauté de poulet sauce aigre douce	Nuggets plein filet de poisson pané sauce fromage blanc aux fines herbes	Pané de pois chiches	Bœuf en daube
	Chou-fleur BIO à la polonaise (œuf dur, chapelure, persil)	au jambon*	sauce tomate et basilic	Chou vert confit (et pommes de terre)	Pâtes aux champignons	Riz BIO cantonnais	Carottes persillées BIO	Purée d'épinards BIO	Pâtes
	Mimolette à la coupe	Yaourt nature	Yaourt sucré	Fromage à la coupe	Edam à la coupe	Bûche de fromage	Les fripons	Rondelé	Brie à la coupe
Ananas frais	Clémentine	Compote de fruits	Flan vanille caramel	Fruit de saison BIO	Salade de fruits exotique	Yaourt aux fruits	Fromage blanc à la pulpe de fruits	Fruit de saison	
Tortilla	Tartiflette végétarienne		Croustillant au fromage	Beignet de chou-fleur	Sushi ball sauce aigre douce	Nuggets au blé et sa sauce fromage blanc		Daube végétarienne au tofu	

 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**
Local et de saison

* Plat sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les alternatives végétariennes sont des plats complets

Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN

DUPONT
RESTAURATION 