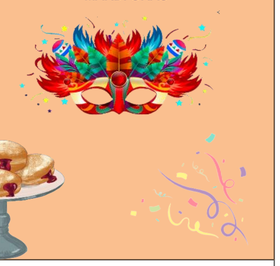
Menus Périscolaires - Ville de Souffelweyersheim

Janvier - février 2023

JOUR SEMAINE	Semaine 01 2 au 6 janvier 2023	Semaine 02 9 au 13 janvier 2023	Semaine 03 16 au 20 janvier 2023	Semaine 04 23 au 27 janvier 2023	Semaine 05 30/01 au 3 février 2023	Semaine 06 6 au 10 février 2023	VACANCES SCOLAIRES Semaine 07 13 au 17 février 2023	Semaine 08 20 au 24 février 2023
LUNDI	**REPAS BIO** ***Salade de céleri*** Emincé de volaille aux épices Potatoes et petits pois ***Gouda BIO*** Crème dessert saveur caramel *Raviolis aux légumes*	Rapé de radis noirs à la vinaigrette ***Mijotée de bœuf*** à la fondue de poireaux Pommes de terre sautées ***Ribeaupierre*** ***Fruit de saison BIO*** *Boulettes végétales*	Potage de légumes Tartiflette au poulet Petit suisse sucré ***Clémentine BIO*** *Tartiflette aux petits légumes et fromage*	**REPAS BIO** ***Céleri rémoulade*** ***Pépites de colin MSC*** dorées et panées, citron Riz et brocolis à la béchamel ***Livarot à la coupe*** ***Flan vanille nappé caramel BIO*** *Beignet de légumes*	**REPAS VEGETARIEN** Salade de betteraves rouges Gratin dauphinois végétarien aux légumes au ***munster*** ***Yaourt sucré BIO*** Fruit de saison	***Salade de céleri aux raisins secs*** ***Poêlée de colin MSC*** doré au beurre Blé et haricots verts à la tomate ***Brie à la coupe BIO*** Liégeois *Feuilleté aux légumes*	**REPAS BIO** Salade au maïs Hachis parmentier ***Chanteneige BIO*** Salade de fruits en farandole *Parmentier végétarien*	**REPAS BIO** ***Salade coleslaw BIO*** Filet de colin meunière, sauce rémoulade Jardinière de légumes Morbier Riz au lait *Croustillant au fromage*
MARDI	**REPAS BIO** ***Salade de chou rouge HVE*** ***Cœur de laituièala vinaigrette*** Filet de poisson à l'aneth ***Purée pommes de terre, panais BIO*** Fromage frais sucré Compote de fruits *Feuilleté au fromage*	***Salade de chou blanc*** au curry ***Emincé de poulet BIO*** sauce crème et champignons Boulgour et haricots verts Fraidou Ananas frais *Emincé végétal sauce crème et champignons*	**REPAS BIO** Céleri rémoulade Veau marengo Riz et chou de Bruxelles Tomme blanche à la coupe ***Fruit de saison BIO*** *Falafels au jus*	Salade de pommes de terre ***Lewerknepfles sauce raifort*** ***Poêlée de carottes BIO*** Vache qui rit Fruit de saison *Quennelles natures sauce raifort*	**REPAS BIO** .Macédoine de légumes rémoulade Cordon bleu, ketchup Petits pois carottes Carré croc'lait ***Fruit de saison BIO*** *Croustillant au fromage*	REPAS VEGETARIEN Salade d'endives aux dés de fromage ***Omelette BIO*** au bouillon Pommes de terre et champignons ***Saint Nectaire à la coupe*** ***Fruit de saison***	***Potage de légumes BIO*** ***Emincé de porc*** aux herbes fraîches Choux de Bruxelles en gratin Tomme noire Pâtisserie *Emincé de poulet aux herbes fraîches* *Quiche aux légumes*	**MENU DES ENFANTS** **MARDI GRAS** 
MERCREDI	**REPAS VEGETARIEN** Salade de betteraves au maïs Croustillant au fromage Ratatouille ***Fourme d'Ambert AOP*** ***Fruit de saison BIO***	**REPAS BIO** Velouté de légumes ***Filet de colin d'Alaska MSC sauce citronnée*** ***Riz et carottes BIO*** ***Munster à la coupe*** Liégeois *Risotto aux carottes*	***Salade verte BIO*** aux dés de fromage ***Côte cuite de porc au jus*** Lentilles aux petits légumes Rondelé ail et fines herbes ***Tarte aux pommes*** *Jambon de volaille* *Plat complet de lentilles, pommes de terre et petits légumes*	**REPAS BIO** ***Salade coleslaw*** Steak haché sauce brune ***Blé fondant BIO*** Mimolette à la coupe Pomme cuite *Blésotto aux champignons*	Potage de légumes ***Boulettes de bœuf au jus*** ***Semoule BIO*** et légumes de tajine ***Cantal à la coupe*** Orange *Falafels au jus*	**REPAS BIO** Salade composée aux cœurs de palmiers ***Porc*** aigre doux Riz arlequin Coulommiers à la coupe ***Banane BIO*** *Poulet aigre doux* *Emincé végétal sauce aigre douce*	***Duo de choux BIO*** Filet de lieu sauce crustacés Semoule et panais Bûche de chèvre à la coupe Flan vanille nappé caramel *Curry de pois chiches*	Potage de légumes ***Fondant de bœuf au jus*** Pommes de terre et chou rouge Flan vanille ***Fruit de saison BIO*** *Palet de légumes à l'italienne*
JEUDI	***Potage de légumes BIO*** ***Sauté de porc*** sauce charcutière Spaetzles et céleri Yaourt aromatisé Fruit de saison *Sauté de volaille sauce charcutière* *Œufs brouillés*	**REPAS VEGETARIEN** Salade verte Lasagnes aux légumes Camembert à la coupe ***Fruit de saison BIO***	**REPAS BIO** ***Salade de carottes*** à la ciboulette ***Filet de colin MSC*** basquaise Blé et haricots plats Edam à la coupe ***Crème dessert saveur vanille BIO*** *Emincé végétal à la moutarde*	**REPAS VEGETARIEN** Potage de légumes Œufs brouillés au fromage Pommes de terre sautées et brunoise de légumes ***Brie à la coupe BIO*** Banane	**CHANDELEUR** Salade de chou rouge aux marrons Filet de lieu sauce mousseline ***Purée pommes de terre, potiron BIO*** Petit suisse aromatisé Crêpe sucrée *Parmentier de lentilles et potiron*	**REPAS BIO** ***Salade de carottes*** aux pommes Paupiette aux petits légumes ***Spaetzles*** ***Fromage blanc sucré BIO*** Pâtisserie *Gratin de spaetzles et petits légumes au reblochon*	**REPAS BIO** Crêpe au fromage Emincé de poulet aux champignons Pâtes et salsifis Fromage type brie ***Clémentine BIO*** *Palet de légumes maraîcher*	**REPAS VEGETARIEN** Salade d'endives Tarte aux légumes ***Vache qui rit BIO*** Compote de fruits
VENDREDI	**FESTIN DES ROIS** ***Salade de carottes HVE*** ***Bœuf*** braisé aux herbes ***Brocolis BIO à la béchamel*** Emmental à la coupe Galette des rois *Quennelles natures*	**REPAS BIO** Salade de betteraves rouges HVE au vinaigre de framboise ***Rôti de porc au jus*** Haricots blancs aux petits légumes ***Gouda BIO*** Chou vanille *Rôti de volaille au jus* *Palet de légumes*	**REPAS VEGETARIEN** ***Salade de panais râpé*** Pois chiches aux épices Semoule et légumes de couscous ***Yaourt sucré BIO*** Fruit au sirop	**MENU DES ENFANTS** ***Salade de carottes râpées*** Raviolis au bœuf à la sauce tomate Chantaillou Mousse au chocolat *Raviolis ricotta épinards (plat) - crème dessert chocolat (dessert)*	**REPAS BIO** Salade de radis vinaigrette à l'ail ***Sauté de porc*** à l'ancienne ***Riz et chou-fleur BIO persillées*** Bûche du pilat à la coupe Fromage frais à la pulpe de fruits *Sauté de volaille à l'ancienne* *Crêpe aux champignons*	Velouté de légumes Mijotée de veau sauce chasseur Boulgour ***Saint Paulin BIO*** Fruit de saison *Steak de soja sauce façon chassur*	**REPAS VEGETARIEN** ***Salade verte BIO*** Curry de chou-fleur et patate douce Lentilles Petit suisse aromatisé Pomme cuite	**REPAS BIO** Salami, cornichons Escalope de volaille jus au safran Pâtes et céleri braisé ***Fromage BIO*** Fruit de saison *Terrine de légumes (entrée) -Tortellinis aux légumes (plat)*

Produit BIO Produit local Pêche durable Label rouge AOP IGP

**** Alternative sans porc et végétarienne***

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les plats sont des plats complets

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

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

DUPONT RESTAURATION