



Menus Péricolaires - Commune de Souffelweyersheim

SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

SEMAINE DU GOÛT : Les 4 saveurs

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 35 30 août au 3 septembre 2021	Semaine 36 6 au 10 septembre 2021	Semaine 37 13 au 17 septembre 2021	Semaine 38 20 au 24 septembre 2021	Semaine 39 27/09 au 1er octobre 2021	Semaine 40 4 au 8 octobre 2021	Semaine 41 11 au 15 octobre 2021	Semaine 42 18 au 22 octobre 2021	Semaine 43 25 au 29 octobre 2021	Semaine 44 1 au 5 novembre 2021			
LUNDI	REPAS BIO Crudité du chef Emincé de bœuf aux olives Pâtes et courgettes Gouda Fruit de saison <i>Quennelles natures</i>	<i>Duo de céleri et carottes</i> <i>Fleischkiechle</i> et sa sauce blanche <i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i> Coulommiers à la coupe Gélifié saveur vanille <i>Boulettes de soja sauce blanche</i>	<i>Salade de chou rouge</i> Filet de colin pané, sauce rémoulade <i>Pommes de terre et petits pois BIO</i> Amsterdamer à la coupe Crêpe sucrée <i>Beignet d'oignons sauce rémoulade</i>	Salade de pépinettes Cordon bleu de volaille <i>Carottes BIO</i> aux petits oignons Bleu d'Auvergne à la coupe Fruit de saison <i>Pané de pois et légumes</i>	<i>Salade de carottes BIO</i> aux pommes Filet de colin safrané Printanière de légumes Petit suisse aromatisé Compote de fruits <i>Omelette</i>	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX <i>Céleri BIO rémoulade</i> <i>Knacks, condiment</i> <i>Choucroute et pommes vapeur</i> <i>Munster à la coupe</i> <i>Tarte aux pommes</i> <i>Saucisse de volaille, condiment</i> <i>Saucisse végétale, condiment</i>	ACIDE <i>Salade de chou blanc</i> au cumin Filet de poisson <i>sauce au vinaigre de xérès</i> Poêlée de légumes <i>Brie à la coupe BIO</i> Tarte au citron <i>Tortilla</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade verte Pâtes bolognaise végétarienne Tomme à la coupe Fruit de saison	REPAS BIO Velouté de légumes Sauté de volaille, jus au paprika Haricots verts à la bretonne Fromage Crème dessert saveur vanille <i>Palet de légumes</i>				
	MARDI	<i>Salade de concombres BIO</i> Filet de lieu et son riz façon paëlla Carré de l'Est à la coupe Crème dessert saveur chocolat <i>Paëlla végétarienne</i>	REPAS VEGETARIEN Pastèque Œufs brouillés et sa sauce végétarienne Poêlée de légumes du soleil <i>Emmental BIO</i> <i>Tarte aux quetsches</i>	MENU DES ENFANTS et BIO Salade de concombres à la crème Steak haché de bœuf sauce brune Pâtes Fromage Crème dessert chocolat <i>Galette végétale</i>	Salade de <i>chou blanc</i> Filet de lieu à la crème <i>Mélange de céréales gourmandes BIO</i> Chantailou Raisin <i>Tortellinis ricotta épinards</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade composée Galette végétale à la mexicaine Riz et ratatouille Fromage Fruit de saison	REPAS BIO Salade de légumes racines Sauté de bœuf au paprika Coquillettes Fromage Fromage frais à la pulpe de fruits <i>Raviolinis aux légumes</i>	AMER <i>Salade mêlée aux segments d'agrumes</i> <i>Côte cuite de porc</i> <i>Endives braisées</i> et pommes de terre fondantes Tartare <i>Crème dessert saveur vanille BIO</i> <i>Sauté de volaille</i> <i>Crêpe aux champignons</i>	REPAS D'HALLOWEEN Salade de champignons <i>Emincé de boeuf</i> et son jus sanguinolant <i>Purée de patates douces BIO</i> <i>Munster à la coupe</i> Carrot cake <i>Parmentier à la purée de patates douces et lentilles</i>	Salade de panais Normandin de veau en sauce Torsades et brunoise de légumes <i>Emmental BIO</i> Pomme cuite à la cannelle <i>Quennelles en sauce</i>	REPAS BIO Salade de carottes cuites Emincé de bœuf au jus Blé et chou-rouge braisé Fromage à la coupe Fruit de saison <i>Feuilleté au chèvre</i>		
		MERCREDI	REPAS BIO Salade verte aux dés de fromage Emincé de porc au jus Blé et épinards à la crème Fromage blanc sucré Fruit de saison <i>Emincé de volaille au jus</i> <i>Œufs durs</i>	Salade de tomates Filet de colin au basilic <i>Riz pilaf et carottes BIO</i> au miel <i>Munster à la coupe</i> Fruit de saison <i>Dhal de lentilles</i>	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage Blanc de poulet au coulis de tomate Blé et courgettes aux herbes Fromage blanc aromatisé Compote de fruits <i>Gratin de cœur de blé et courgettes à la provençale au fromage</i>	REPAS BIO Salade de concombres Sauté de porc aux pêches Semoule et légumes de tajine Fromage à la coupe Yaourt aux fruits <i>Sauté de volaille aux pêches</i> <i>Falafels</i>	<i>Salade de céleri</i> <i>Fondant de bœuf</i> à l'orientale Boulogour et chou-fleur Fourme d'Ambert à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Poêlée de boulogour, haricots rouges et chou fleur</i>	Salade de cœurs de palmiers Burger de veau et son jus aux épices Boulogour et piperade Bleuet des prairies à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Palet de légumes maraîcher</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de betteraves rouges Tarte aux légumes <i>Salade verte BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe Salade de fruits frais	REPAS BIO Céleri rémoulade Blanc de volaille aux herbes fraîches Riz Petit suisse sucré Compote de fruits <i>Œufs brouillés aux fines herbes</i>	<i>Salade de chou rouge BIO</i> Filet de colin meunière sauce fromage blanc Brocolis aux amandes Gouda à la coupe Mousse au chocolat <i>Nuggets de blé sauce fromage blanc - crème dessert chocolat</i>	REPAS VEGETARIEN Velouté de potiron Quennelles natures sauce façon nantua Riz et brunoise de légumes <i>Fromage blanc nature BIO</i> + sucre <i>Fruit de saison</i>	
			JEUDI	C'EST LA RENTREE ! Melon Normandin de veau, ketchup Pommes risolées <i>Fromage nature BIO</i> Liégeois <i>Galette végétale</i>	REPAS BIO Salade verte Fricassée de volaille aux champignons Pâtes Fromage Yaourt aux fruits <i>Crustade végétarienne</i>	REPAS BIO Salade de tomates persillées Emincé de bœuf à la diable Pommes de terre Fromage Fruit de saison <i>Palet de légumes</i>	REPAS VEGETARIEN Melon Riz façon risotto aux tomates et basilic et ses fèves <i>Saint Paulin BIO</i> Eclair <i>Waterzoï végétarien</i>	BRADERIE DE LILLE Salade d'endives Waterzoï de volaille <i>Pommes de terre et petits légumes BIO</i> au bouillon Maroilles Tarte au sucre <i>Waterzoï végétarien</i>	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage Bouchées plein filet de colin pané, citron Petits pois carottes à la crème Yaourt aromatisé <i>Fruit de saison</i> <i>Beignet de chou-fleur, citron</i>	SUCRÉ et BIO Salade de céleri Sauté de volaille <i>sauce aigre douce</i> Semoule et carottes Fromage à la coupe Flan nappé caramel <i>Boulettes végétales sauce aigre douce</i>	<i>Coleslaw</i> Blanquette de saumon au citron <i>Trio de légumes BIO</i> Saint Nectaire à la coupe <i>Fruit de saison</i> <i>Crêpe au fromage</i>	REPAS BIO Macédoine de légumes Carbonnade de bœuf Semoule et carottes persillées Camembert à la coupe Fruit de saison <i>Carbonnade végétarienne</i>	REPAS BIO Salade verte Pâtes carbonara (à la volaille) Yaourt aromatisé Compote de fruits <i>Gratin de pâtes maraîchères au reblochon</i>
				VENREDI	REPAS VEGETARIEN Salade de radis Croustillant au fromage <i>Haricots verts BIO</i> aux dés de tomate <i>Ribeaupierre à la coupe</i> Ile flottante	REPAS BIO Salade de pommes de terre Veau marengo Gratin de chou-fleur Fromage Banane <i>Crêpe aux champignons</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de betteraves rouges Lasagnes aux légumes <i>Camembert à la coupe BIO</i> Salade de fruits frais	REPAS D'AUTOMNE et BIO Salade de céleri Emincé de bœuf sauce bourgeoise (navets et carottes) Purée de potiron Fromage à la coupe Poire <i>Emincé végétale sauce bourgeoise</i>	REPAS BIO Salade de radis râpés Steak haché de bœuf sauce chasseur Pâtes Yaourt sucré Fruit de saison <i>Palet de légumes</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Taboulé Omelette aux champignons Haricots verts et pommes persillées Fromage à la coupe Fruit de saison	SALÉ <i>Galantine de volaille</i> , comichon <i>Paleron de bœuf</i> <i>Gratin Dubarry BIO</i> (pommes de terre et chou-fleur) Yaourt aromatisé Fruit de saison <i>Terrine de légumes (entrée) - Œufs durs (plat)</i>	MENU DES ENFANTS Salade de tomates Nuggets, ketchup Potatoes Camembert à la coupe Crêpe au nutella <i>Nuggets de blé, ketchup</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de betteraves au basilic Tartiflette aux légumes et pommes de terre Samos <i>Banane BIO</i>

produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

*Alternatives sans porc et végétarienne

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 élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les alternatives végétariennes sont des plats complets