

Menus Péricolaires - Ville et CSC d'Hoenheim

Janvier - Février 2023

							VACANCES SCOLAIRES	
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	Semaine 07 13 au 17 février 2023	Semaine 08 20 au 24 février 2023
LUNDI			MENU ANTI-GASPI Potage de légumes		REPAS VEGETARIEN		MENU ANTI-GASPI	Salade coleslaw BIO
		Mijotée de bœuf à la fondue de poireaux Pommes de terre sautées	Tartiflette au poulet	Pépites de colin MSC dorées et panées, citron Riz et brocolis à la béchamel	Gratin dauphinois végétarien aux légumes au munster	Poêlée de colin MSC doré au beurre Blé et haricots verts à la tomate	Hachis parmentier	Filet de colin meunière, sauce rémoulade Jardinière de légumes
		Ribeaupierre		Livarot à la coupe	Yaourt sucré BIO	Brie à la coupe BIO	Chanteneige BIO	
		Fruit de saison BIO	Clémentine BIO	Flan vanille nappé caramel BIO	Fruit de saison	Liégeois	Salade de fruits en farandole	Riz au lait
		Boulettes végétales	Tartiflette aux petits légumes et fromage	Beignet de légumes		Feuilleté aux légumes	Parmentier végétarien	Croustillant au fromage
MARDI	Salade de chou rouge HVE			Salade de pommes de terre	MENU ANTI-GASPI	REPAS VEGETARIEN	Potage de légumes BIO	
	Filet de poisson à l'aneth Purée pommes de terre, panais BIO	Emincé de poulet BIO sauce crème et champignons Boulgour et haricots verts	Veau marenco Riz et chou de Bruxelles	Lewerkneptles sauce raifort Poêlée de carottes BIO	Cordon bleu, ketchup Petits pois carottes	Omelette BIO au bouillon Pommes de terre et champignons Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison	Emincé de porc aux herbes fraîches Choux de Bruxelles en gratin	
	Fromage frais sucré	Fraidou	Tomme blanche à la coupe	Fruit de saison	Carré croc'lait Fruit de saison BIO		Pâtisserie	
		Ananas frais	Fruit de saison BIO	Fruit de saison			Emincé de poulet aux herbes fraîches Quiche aux légumes	
	Feuilleté au fromage	Emincé végétal sauce crème et champignons	Falafels au jus	Quennelles natures sauce raifort	Croustillant au fromage			
MERCREDI	REPAS VEGETARIEN							
		Velouté de légumes	Salade verte BIO aux dés de fromage	Salade coleslaw	Potage de légumes	Salade composée aux cœurs de palmiers	Duo de choux BIO	Potage de légumes
	Croustillant au fromage Ratatouille Fourme d'Ambert AOP	Filet de colin d'Alaska MSC sauce citronnée Riz et carottes BIO	Côte cuite de porc au jus Lentilles aux petits légumes	Steak haché sauce brune Blé fondant BIO	Boulettes de bœuf au jus Semoule BIO et légumes de tajine Cantal à la coupe	Porc aigre doux Riz arlequin	Filet de lieu sauce crustacés Semoule et panais	Fondant de bœuf au jus Pommes de terre et chou rouge
	Fruit de saison BIO	Liégeois	Gâteau d'anniversaire Tarte aux pommes	Mimolette à la coupe		Banane BIO	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO
		Risotto aux carottes	Jambon de volaille Plat complet de lentilles, pommes de terre et petits légumes	Blésotto aux champignons	Falafels au jus	Poulet aigre doux Emincé végétal sauce aigre douce	Curry de pois chiches	Palet de légumes à l'italienne
JEUDI	Potage de légumes BIO	REPAS VEGETARIEN ET ANTI-GASPI	Salade de carottes à la ciboulette	REPAS VEGETARIEN	CHANDELEUR	MENU ANTI-GASPI		REPAS VEGETARIEN
	Sauté de porc sauce charcutière Spaetzles et céleri Yaourt aromatisé	Salade verte Lasagnes aux légumes	Filet de colin MSC basquaise Blé et haricots plats	Potage de légumes Œufs brouillés au fromage Pommes de terre sautées et brunisoise de légumes Brie à la coupe BIO	Filet de lieu sauce mousseline Purée pommes de terre, potiron BIO Petit suisse aromatisé Crêpe sucrée	Paupiette aux petits légumes Spaetzles Fromage blanc sucré BIO Gâteau d'anniversaire	Emincé de poulet aux champignons Pâtes et salsifis Fromage type brie Clémentine BIO	Salade d'endives Tarte aux légumes Vache qui rit BIO
	Sauté de volaille sauce charcutière Œufs brouillés	Fruit de saison BIO	Crème dessert saveur vanille BIO		Parmentier de lentilles et potiron	Gratin de spaetzles et petits légumes au reblochon	Palet de légumes maraîcher	
			Emincé végétal à la moutarde					
VENDREDI	FESTIN DES ROIS Salade de carottes HVE		REPAS VEGETARIEN	MENU DES ENFANTS ET ANTI-GASPI		REPAS VEGETARIEN		
	Bœuf braisé aux herbes Brocolis BIO à la béchamel	Rôti de porc au jus Haricots blancs aux petits légumes	Salade de panais râpés Pois chiches aux épices Semoule et légumes de couscous	Salade de carottes râpées Raviolis au bœuf à la sauce tomate	Salade de radis vinaigrette à l'ail Sauté de porc à l'ancienne Riz et chou-fleur BIO persillées	Velouté de légumes Mijotée de veau sauce chasseur Boulgour Saint Paulin BIO	Curry de chou-fleur et patate douce Lentilles Petit suisse aromatisé	Escalope de volaille jus au safran Pâtes et céleri braisé Fromage BIO
	Galette des rois	Chou vanille	Yaourt sucré BIO	Mousse au chocolat	Fromage frais à la pulpe de fruits Sauté de volaille à l'ancienne Crêpe aux champignons			Fruit de saison
	Quennelles natures	Rôti de volaille au jus Palet de légumes		Raviolis ricotta épinards (plat) - crème dessert chocolat (dessert)		Steak de soja sauce façon chasseur		Tortellinis aux légumes



* 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)

