

Menus périscolaires - Ville d'Hoenheim Novembre décembre 2023

AUTOMNE DANS TOUS SES ETATS

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 45 6 au 10 novembre 2023	Semaine 46 13 au 17 novembre 2023	Semaine 47 20 au 24 novembre 2023	Semaine 48 27 novembre au 1er décembre 2023	Semaine 49 4 au 8 décembre 2023	Semaine 50 11 au 15 décembre 2023	Semaine 51 18 au 22 décembre 2023	Semaine 52 25 au 29 décembre 2023	Semaine 01 1 au 5 janvier 2024
LUNDI	REPAS ANTI-GASPI Haricots verts en salade			Laitue iceberg à la vinaigrette	Salade de chou rouge (local)	REPAS VEGETARIEN et ANTI-GASPI	REPAS ANTI-GASPI Salade de carottes BIO persillées		
	Nuggets de poulet BIO	Bœuf VBF bourguignon	Emincé de poulet sauce pain d'épices	Chili con carne VBF	Filet de poisson MSC meunière sauce tartare	Tortellonis tomate mozarella BIO sauce pesto	Pâtes carbonara à la volaille		
	Coquillettes à la sauce tomate	Pommes de terre fondantes et carottes	Purée pommes de terre, potiron BIO	Riz BIO	Carottes persillées BIO	Emmental râpé	Poire au sirop		
	Fruit de saison	Camembert BIO à la coupe	Saint Paulin à la coupe	Flan vanille	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Pâtes carbonara à l'égréné végétal		
	Crispidor à l'emmental	Boulettes de soja sauce brune	Quenelles natures sauce pain d'épices	Chili végétarien	Beignet de légumes sauce tartare				
MARDI	Soupe de légumes	REPAS VEGETARIEN Salade de betteraves rouges	Potage pommes de terre, poireaux		REPAS VEGETARIEN Velouté de légumes BIO	Salade de pâtes	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes		
	Filet de colin MSC sauce oseille	Omelette à la tomate	Haché de cabillaud MSC sauce basilic	Jambon VPF au jus	Parmentier végétarien au potiron et lentilles	Rôti de porc VPF sauce brune	Omelette BIO sauce champignons		
	Riz et poêlée de butternut	Tortis et haricots verts BIO	Poêlée de légumes	Haricots verts à la tomate	(purée de potiron BIO)	Gratin de chou de Bruxelles	Pommes de terre et julienne de légumes		
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire aux pommes et noix	Cantal AOP	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Crème dessert saveur chocolat		
	Risotto et poêlée de butternut	Palet de légumes		Jambon de volaille	Rôti de volaille sauce brune	Galette végétale			
				Gratin de pâtes et haricots verts à la tomate					
MERCREDI	Salade de chou rouge BIO rémoulade	Salade de carottes râpées BIO à la ciboulette	REPAS VEGETARIEN Salade verte aux agrumes	REPAS ANTI-GASPI Charcuterie locale, cornichons		Salade de panais râpés	Galantine de volaille locale, cornichons		
	Rôti de bœuf VBF au paprika	Pépites de colin MSC dorées et panées, citron	Gratin de macaronis et émincé de chou vert et fromage à raclette	Sauté de volaille sauce chasseur	Quiche Lorraine	Sauté de bœuf VBF sauce miel et épices	Steak haché de bœuf au jus		
	Spaetzles et gratin de chou fleur CEE2	Boullgour et épinards sauce blanche	Fruit de saison BIO	Semoule et jardinière de légumes	Carré de l'Est à la coupe	Purée de céleri BIO	Petits pois à la crème		
	Crème dessert saveur vanille	Mousse au chocolat		Fruit de saison BIO	Purée de fruits BIO	Yaourt aux fruits	Yaourt sucré BIO		
	Palet de légumes maraîcher	Croustillant au fromage (plat) / crème dessert saveur chocolat (dessert)		Macédoine de légumes rémoulade	Tarte aux légumes	Boulettes de soja sauce miel et épices	Macédoine de légumes rémoulade / Ravioles aux légumes		
				Feuilleté aux légumes	Tarte aux légumes				
JEUDI	REPAS VEGETARIEN Salade de céleri local aux pommes	Salade composée aux coeurs de palmiers et maïs	Baeckeoffe (au bœuf VBF)	Colin d'Alaska MSC gratiné	SAINT NICOLAS et ANTI-GASPI Salade de carottes râpées BIO	Salade verte aux dés de fromage	NOËL		
	Boulettes de soja sauce aigre douce	Rôti de porc VPF aux oignons	Munster à la coupe AOP	Blé et chou-fleur à la béchamel	Saucisse de Strasbourg, condiment	Filet de poisson MSC à la milanaise	Elfes, Père Noël, Renne		
	Nouilles sautées aux petits légumes	Printanière de légumes	Poire	Brie à la coupe BIO	Pommes de terre vapeur et choucroute	Riz BIO aux petits légumes			
	Petit suisse aromatisé BIO	Petit suisse aromatisé BIO	Baeckeoffe en gratin (au fromage)	Pomme cuite	Mannele	Compote			
	Rôti de volaille aux oignons		Œufs brouillés aux herbes	Saucisse de volaille, condiment	Quenelles natures, condiment	Dhal de lentilles			
	Tarte aux légumes								
VENDREDI	REPAS ANTI-GASPI Velouté de potiron	MENU DES ENFANTS et ANTI-GASPI Velouté de potiron	REPAS ANTI-GASPI Emincé de porc VPF à la crème et champignons	REPAS VEGETARIEN Velouté de légumes BIO		MENU DES ENFANTS			
	Steak haché VBF, jus aux herbes	Nuggets de volaille, ketchup	Boullgour et duo de carottes	Galette aux céréales tomates mozarella	Boulettes de bœuf VBF sauce caramel	Enfants en costumes	Salade de pâtes bio		
	Purée de poireaux BIO	Purée de pommes de terre BIO	Tomme blanche à la coupe	Petits pois carottes à la crème	Riz et navets glacés		Colin d'Alaska MSC pané et citron		
	Foume d'Ambert à la coupe	Donut	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fromage à tartiner BIO		Ratatouille		
		Emincé de volaille à la crème et champignons		Fruit de saison		Fruit de saison			
		Emincé végétal aux champignons			Boulettes de lentilles jaunes sauce caramel		Croustillant au fromage		

Joyeuses Fêtes



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 composites

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

DUPONT
RESTAURATION