



Menus périscolaires - Ville d'Hoenheim

Cycle de septembre octobre 2025

SEMAINE JOUR	VACANCES SCOLAIRES							SEMAINE 43		SEMAINE 44	
	Semaine 36 01 au 05 septembre 2025	Semaine 37 08 au 12 septembre 2025	Semaine 38 15 au 19 septembre 2025	Semaine 39 22 au 26 septembre 2025	Semaine 40 29/09 au 03 octobre 2025	Semaine 41 06 au 10 octobre 2025	Semaine 42 13 au 17 octobre 2025	Semaine 43 20 au 24 octobre 2025	Semaine 44 27 au 31 octobre 2025	REPAS ANTI-GASPI	
L U N D I	C'EST LA RENTREE Lasagnes aux légumes Gouda BIO Donut		Salade de chou rouge local Raviolis aux saumons, sauce crème Raviolis aux légumes, sauce crème Emmental râpé Compote de fruits BIO	Salade de carottes râpées locale aux pommes Rôti de volaille sauce forestière Quenelles natures sauce forestière Pommes de terre sautées, Bibeskaes Tarte aux poires		Saucisse fumée Saucisse de volaille Saucisse végétale Polée de chou vert, pommes de terre, carottes Ortolan BIO Flan vanille	Filet de poisson MSC, sauce tomate Crêpes à l'emmental Purée patate douce et potiron Saint-Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison BIO	Emincé de bœuf VBF au paprika Poêlée de haricots rouges sauce au paprika Pâtes et chou de Bruxelles Tomme au fenugrec locale Fruit de saison BIO	REPAS ANTI-GASPI Steak sauce chasseur Crêpes aux champignons Pâtes et haricots verts Samos Yaourt aromatisé	REPAS ANTI-GASPI Salade de chou rouge local Wings de poulet sauce barbecue Pané de blé, sauce barbecue Potatoes et brocolis à l'ail Fruit de saison BIO	
	M A R D I	Filet de poisson MSC pané sauce rémoulade Pané au fromage sauce rémoulade Blé et poêlée de courgettes aux herbes Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison BIO	MENU DES ENFANTS Cordon bleu de volaille Croustillant au fromage Purée de pommes de terre, carottes BIO Kirri Liégeois chocolat	REPAS ANTI-GASPI Salade iceberg Hachis parmentier Parmentier végétarien purée de poireaux et égrené végétal Fruit de saison bio	REPAS ANTI-GASPI Merguez Falafels Semoule et légumes tajine aux abricots Yaourt sucré BIO Salade de fruit frais	Salade de chou rouge local Gratin de pommes de terre, poireaux munster Fruit de saison BIO	MENU DES ENFANTS Veau morengo Omelette à la sauce tomate Semoule et brunoise de légumes Compote de fruit	Salade de céleri BIO Veau morengo Omelette à la sauce tomate Semoule et brunoise de légumes Compote de fruit	Salade verte vinaigrette Dos de cabillaud MSC sauce aurore Parmentier de légumes et égrené végétal Purée de pommes de terre, céleri BIO Fruit de saison BIO	Veau sauce champignons Quenelles sauce champignons Pâtes et fondue de poireaux Emmental BIO Petit suisse fruité	
M E R C R E D I	Melon Sauté de volaille sauce basquaise Emincé végétal sauce basquaise Boullgour et brocolis à l'ail Compote de fruit BIO	Carottes râpées Brandade de poisson Nuggets de blé Pâtes et épinards à la crème Fruit de saison	Sauté de volaille sauce diable Emincé végétal sauce diable Riz et carottes braisées Les fripons Banane BIO	Mijoté de bœuf VBF sauce au thym Palet de légumes, sauce au thym Purée de potiron Bleu d'Auvergne AOP Compote de fruit	REPAS ANTI-GASPI Salade verte BIO Lasagne de bœuf Lasagnes aux légumes Yaourt aux fruits	Céleri rémoulade Rôti de porc VPF aux pruneaux Rôti de volaille aux pruneaux Feuilleté aux légumes Spaetzles et haricots verts BIO Flan vanille	REPAS AMERICAIN (ETATS-UNIS) Mac and cheese (gratin de macaroni au cheddar) Gouda BIO Cheesecake	Chili végétarien Riz Fromage blanc sucré BIO Compote de fruits	Salade d'endives aux pommes Kasler fumé VPF Jambon de volaille Galette végétale Lentilles aux carottes au jus Fruits de saison BIO		
	REPAS ANTI-GASPI Céleris rémoulade Chili con carne Chili végétarien Riz BIO Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde BIO Steak haché sauce champignon Falafels sauce champignon Pommes de terre persillées et haricots verts à l'ail Gâteau d'anniversaire (Tarte aux pommes)	REPAS ALLEMAND Salade de chou blanc Escalope de dinde viennoise, citron Pommes de terre rôties et poêlée de carottes Forêt noire	Salade de blé aux légumes Lentilles aux pommes de terre et carottes Yaourt aromatisé local	Filet de poisson sauce citronnée Riz façon risotto crémeux aux trio de légumes Riz et trio de légumes Brie à la coupe Crêpe sucrée	REPAS ANTI-GASPI Bœuf VBF bourguignon Gratin de coquillettes et champignons, au fromage Coquillettes BIO et champignons Cantal à la coupe AOP Fruit de saison	Tarte saumon épinard Tarte aux légumes Yaourt sucré BIO Flan chocolat	Macédoine Sauté de porc VPF au jus Sauté de volaille au jus Tortellinis aux légumes Spaetzles et chou rouge aux pommes Petit suisse sucré	Macédoine Sauté de porc VPF au jus Sauté de volaille au jus Tortellinis aux légumes Spaetzles et chou rouge aux pommes Petit suisse sucré	Salade de carottes BIO Tortellini ricotta épinards, sauce crème Tortellinis aux légumes Crème dessert	
V E N D R E D I	Rôti de volaille au jus Omelette Pâtes et petits pois BIO Mimolette à la coupe Muffin	REPAS ANTI-GASPI Pâtes à la bolognaise Pâtes à la bolognaise aux lentilles Yaourt sucré Fruits de saison BIO	Mijoté de bœuf, sauce brune Emincé végétal sauce brune Pâtes et chou-fleur persillées BIO Camembert BIO Fruit de saison	Curry de poisson au lait de coco Curry de pois chiche au lait de coco Riz et brocolis Kirri Fruits de saison BIO	Sauté de bœuf VBF aux petits oignons Galette végétale aux petits oignons Flageolets et petits légumes Fromage ail et fines herbes Fruits de saison BIO	Œufs brouillés au fromage Pommes de terre et épinards Petits suisse aromatisé BIO Pomme cuites	REPAS ANTI-GASPI Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille Saucisse végétale Choucroute Munster AOP Fruits de saison BIO	Blanc de volaille sauce aux herbes fraîches Emincé végétal sauce aux herbes fraîches Blé et carottes BIO Saint-Nectaire à la coupe AOP Beignet au chocolat Gâteau d'anniversaire	HALLOWEEN Paupiettes de volaille au paprika Falafels sauce paprika Purée pommes de terre et potiron BIO Mimolette Carot cake		



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

