

Menus Péricolaires - Ville d'Hoenheim

NOVEMBRE DECEMBRE 2021

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 45 Du 8 au 12 novembre 2021	Semaine 46 Du 15 au 19 novembre 2021	Semaine 47 Du 22 au 26 novembre 2021	Semaine 48 Du 29/11 au 3 décembre 2021	Semaine 49 Du 6 au 10 décembre 2021	Semaine 50 Du 13 au 17 décembre 2021	Semaine 51 Du 20 au 24 décembre 2021	Semaine 52 Du 27 au 31 décembre 2021
LUNDI	Salade de pommes de terre Filet de colin meunière sauce rémoulade Choux de Bruxelles <i>Pomme BIO</i> Nuggets de blé, sauce rémoulade	<i>Salade de chou blanc</i> <i>Emincé de bœuf</i> strogonoff Semoule et céleri persillé <i>Yaourt aromatisé BIO</i> Quennelles natures strogonoff	<i>Galantine de volaille</i> , cornichons <i>Poêlée de colin</i> doré au beurre Pommes de terre et poireaux en gratin <i>Fruit de saison BIO</i> Œuf dur mayonnaise (entrée) Galette de blé et pois façon basquaise (plat)	REPAS VEGETARIEN Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique Nuggets de blé Poêlée de lentilles aux carottes <i>Brie à la coupe BIO</i>	<i>Salade de céleri BIO</i> Sauté de veau à l'orange Riz et petits pois <i>Gâteau d'anniversaire Marbré</i> Riz façon risotto et petits pois	REPAS VEGETARIEN Salade de brocolis Parmentier végétarien (lentilles et brunoise de légumes) à la purée de pommes de terre <i>Brie à la coupe BIO</i>		
MARDI	MENU DES ENFANTS <i>Velouté de potiron BIO</i> <i>Emincé de volaille</i> sauce crème et champignons Pâtes Mousse au chocolat <i>Emincé végétal sauce crème et champignons (plat) - Crème dessert chocolat (dessert)</i>	Sardines au citron Steak haché de veau sauce brune Blé et chou vert confit <i>Fruit de saison BIO</i> Falafels de betteraves rouges	Salade de radis râpé Cordon bleu de volaille <i>Petits pois BIO à la crème</i> Salade de fruits frais Croustillant au fromage	<i>Salade BIO</i> à la vinaigrette aux segments d'agrumes <i>Baeckeoffe (au bœuf)</i> et sa garniture <i>Livarot à la coupe</i> Gratin de légumes et pommes de terre de baeckeoffe au fromage	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de carottes râpées</i> Falafels sauce orientale à la coriandre Boullgour et poêlée de légumes d'hiver <i>Crème dessert vanille BIO</i>	Endives et sa vinaigrette aux pommes Carbonnade de <i>bœuf</i> Pâtes et champignons <i>Yaourt aromatisé BIO</i> Tortellinis aux légumes et sa sauce		
MERCREDI								
JEUDI		Potage aux poireaux et pommes de terre Tagliatelles de <i>saumon</i> et petits légumes <i>Emmental BIO</i> Tagliatelles à l'égréné végétal et petits légumes	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i> Gratin de macaronis et petits légumes <i>au reblochon</i> Ile flottante	Salade composée (carottes, pommes et endives) <i>Filet de volaille</i> aux champignons <i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i> Yaourt aux fruits Parmentier végétarien	Salade mexicaine (aux haricots rouges et maïs) Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tartare Haricots verts persillés <i>Banane BIO</i> Beignet de légumes sauce tartare	FÊTE DES ETOILES - MENU DE NOËL 		
VENDREDI	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i> Raviolinis aux légumes au pesto Carré de l'Est à la coupe	REPAS DEVELOPPEMENT DURABLE et LOCAL <i>Salade de céleri BIO</i> aux raisins secs Knacks, condiments Pommes de terre vapeur et choucroute <i>Gâteau d'anniversaire Tarte aux pommes</i> Saucisses de volaille, condiment Saucisses végétales, condiment	Mouliné de légumes Fondant de <i>bœuf</i> sauce échalote Blé <i>Clémentine BIO</i> <i>Emincé végétal sauce échalote</i>	SAINT NICOLAS <i>Filet de lieu</i> sauce citronnée Brocolis à la béchamel <i>Yaourt nature BIO</i> <i>Mannele</i> Curry de brocolis et pois chiches et sa semoule	Potage du jour Pâtes à la bolognaise <i>Fruit de saison BIO</i> Pâtes bolognaise végétarienne	Macédoine de légumes Filet de colin meunière, citron Blé et épinards à la crème <i>Fruit de saison BIO</i> Nuggets de blé, citron		



Tous les pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Les éléments *en italique* sont les alternatives végétariennes

Les alternatives végétariennes sont des plats complets

Plats à base de viande noble



Le jour du menu poisson, aucune alternative végétarienne ne sera proposée aux enfants (validé avec la mairie)

DUPONT RESTAURATION

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 et validés par la mairie en commission