




























Menus périscolaires - Ville d'Hoenheim

Janvier février 2024

								VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine 02 8 au 12 janvier 2024	Semaine 03 15 au 19 janvier 2024	Semaine 04 22 au 26 janvier 2024	Semaine 05 29/01 au 02 février 2024	Semaine 06 5 au 9 février 2024	Semaine 07 12 au 16 février 2024	Semaine 08 19 au 23 février 2024	Semaine 09 26/02 au 1er mars 2024	Semaine 10 4 au 8 mars 2024
LUNDI	REPAS ANTI-GASPI Cordon bleu de volaille Petits pois à la crème Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison BIO Croustillant au fromage	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes râpées BIO Gratin de légumes et pommes de terre au fromage à raclette Yaourt aromatisé	 Filet de poisson MSC pané, sauce tartare Jardinière de légumes Emmental BIO Fruit de saison Beignet de chou-fleur, sauce tartare	REPAS ANTI-GASPI Potage de légumes Tortellinis au saumon à l'aneth Fruit de saison BIO Tortellinis à l'oriental	REPAS VEGETARIEN Omelette BIO basquaise Spaetzles et haricots verts à l'ail Chantenaige Yaourt brassé aux fruits	Emincé de porc VPF à la moutarde à l'ancienne Blé et haricots verts BIO Cantal AOP   Fruit de saison local Emincé de volaille à la moutarde à l'ancienne Emincé végétal à la moutarde à l'ancienne	REPAS ANTI-GASPI Laitue iceberg Hachis parmentier (purée de céleri BIO) Crème dessert saveur vanille Parmentier végétarien à la purée de céleri	Mijoté de bœuf VBF aux herbes Pommes de terre et chou rouge Brie à la coupe BIO Yaourt aux fruits Œufs brouillés aux herbes	Potage de légumes Emincé de poulet BIO aux champignons Riz et carottes Yaourt aromatisé Emincé végétal aux champignons
	MARDI	 Salade de céleri local  Filet de poisson MSC au citron vert Riz et brocolis BIO Petit suisse aromatisé Dhal de lentilles	REPAS ANTI-GASPI Bouchées à la reine Pâtes Tartare nature Fruit de saison BIO Croustade végétarienne (émincé végétal et petits légumes)	MENU DES ENFANTS Steak haché de bœuf, ketchup Potatoes Vache qui rit BIO Gâteau d'anniversaire Brownies aux noix de pécan  Palets de légumes, ketchup	REPAS VEGETARIEN Salade de chou blanc local Galette blé épinards emmental BIO Ratatouille Liégeois au chocolat	TARTIFLETTE AU MUNSTER Salade verte  Munstiflette  Compote de fruits BIO Munstiflette à la volaille Munstiflette végétarienne aux petits légumes	MARDI GRAS Escalope de poulet à l'ananas Purée pommes de terre, butternut BIO Tomme noire  Beignet chocolat noisettes  Nuggets Crispid'or (au fromage) 	 Filet de poisson MSC gratiné Brocolis à la béchamel BIO Gâteau d'anniversaire Streussel Nuggets de blé	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes Croustillant au fromage Blé et épinards BIO Fruit de saison
MERCREDI	REPAS VEGETARIEN Salade de champignons Quenelles natures sauce tomate et olives Pâtes et carottes persillées Crème dessert saveur vanille BIO	Taboulé  Colin d'Alaska MSC gratiné Duo de haricots verts et beurre persillés Fruit de saison BIO Œufs brouillés au fromage	Potage de légumes BIO Kassler VPF au jus Spaetzles et choux de Bruxelles Banane Emincé de volaille au jus Gratin de spaetzles et choux de Bruxelles au reblochon	Sauté de bœuf VBF à l'ancienne Poêlée de légumes BIO Edam à la coupe Semoule au lait Œufs brouillés aux fines herbes	REPAS ANTI-GASPI Pilons de poulet grillés Semoule et légumes de couscous Gouda BIO Fruit de saison Merguez végétariennes	Salade de chou rouge BIO  Filet de colin MSC sauce curry coco Riz complet et salafis Poire au sirop	Blanquette de volaille BIO Pâtes Fromage à tartiner nature Compote de fruits 	Filet de porc VPF au bouillon Lentilles et carottes  Saint Nectaire à la coupe AOP Fruit de saison BIO Sauté de volaille au jus Quenelles natures au bouillon	REPAS VEGETARIEN Salade verte Gratin de spaetzles et petits légumes au munster AOP  Fruit de saison BIO
	JEUDI	Jambon VPF qualité supérieure Purée de patates douces BIO Fromage ail et fines herbes Poire Jambon de volaille Boulettes de betteraves rouges	Salade verte aux dés de fromage Bœuf BIO à la fondue de poireaux Pommes de terre sautées Fromage frais sucré Palet de légumes	 Salade coleslaw locale Œufs durs béchamel au curry Riz et épinards Fian vanille nappé caramel BIO	 Filet de colin MSC aux champignons Purée pommes de terre, panais BIO Fraidou Fruit de saison Parmentier aux lentilles et purée de panais	Salade de céleri BIO aux raisins secs Veau marenço Chou-fleur BIO en gratin Tarte au chocolat Dhal de lentilles	REPAS VEGETARIEN ET ANTI-GASPI Salade de carottes BIO Lasaques épinards et chèvre Salade de fruits frais	Kassler VPF, condiment Pommes de terre vapeur et choucroute Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison BIO Choucroute végétale aux quenelles natures	MENU DES ENFANTS ET ANTI-GASPI Pizza Steak haché de bœuf, ketchup Potatoes  Colin d'Alaska MSC gratiné Petits pois à la crème Crème dessert saveur chocolat BIO  Tarte au fromage blanc locale Pizza au fromage (entrée) - Palet de légumes, ketchup (plat)
VENDREDI	EPIPHANIE Emincé de bœuf VBF aux petits oignons Chou-fleur à la polonaise (persil et chapelure) Saint Paulin BIO  Brioches des rois  Emincé végétal sauce aux petits oignons	Potage de légumes BIO Rôti de porc VPF sauce cornichons Cœur de blé Compote de fruits Rôti de volaille sauce cornichons Tarte aux légumes	REPAS ANTI-GASPI Boulettes de bœuf sauce piquante Semoule BIO Les fripons Fruit de saison  Falafels sauce piquante	CHANDELEUR Salade de céleri BIO persillée Saucisse paysanne Flageolets à la crème et carottes Crêpe sucrée  Saucisse de volaille Saucisse végétale	NOUVEL AN CHINOIS Salade chinoise (carottes, chou chinois, haricots mungo)  Filet de poisson MSC aigre doux Nouilles aux petits légumes Ananas frais Boulettes végétales au soja	Potage de légumes Sauté de bœuf VBF au jus Semoule et petits pois aux épices Crème dessert saveur chocolat BIO Omelette	REPAS VEGETARIEN Chili sin carne Riz aux petits légumes Emmental BIO Fruit de saison	Salade de blé aux légumes croquants  Filet de poisson meunière MSC, sauce rémoulade Jardinière de légumes Fian vanille caramel BIO Feuilleté aux légumes	Knacks Purée pommes de terre, panais BIO Tomme à la coupe Poire Saucisse de volaille Saucisse végétale



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 boulangier local
Les plats sont des plats complets

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

