

Menus périscolaires - Ville d'Hoenheim

Cycle de JUILLET AOUT 2025

SEMAINE JOUR	Semaine 28 07 au 11 juillet 2025	Semaine 29 14 au 18 juillet 2025	Semaine 30 21 au 25 juillet 2025	Semaine 31 28 au 01 août 2025	Semaine 32 04 au 08 août 2025	Semaine 33 11 au 15 août 2025	Semaine 34 18 au 22 août 2025	Semaine 35 25 au 29 août 2025
L U N D I	REPAS FROID		ANTI-GASPI Carottes râpées vinaigrette		ANTI-GASPI			
	Œufs dur mayonnaise		Tortellini tomates mozzarella BIO	Concombres BIO vinaigrette	Boulettes d'agneau sauce tajine abricots	Sauté de bœuf sauce Bourguignonne	Cordon bleu	Emincé de volaille sauce basquaise
	Salade de pommes de terre BIO			Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Falafels	Feuilletés de légumes	Pané fromager	Ravioli aux légumes
	Bûche de chèvre à la coupe			Boulettes de lentilles sauce napolitaine	Semoule et légumes tajine	Pintanière de légumes	Pâtes et courgettes persillées	Pommes de terre et aubergines à la tomate
	Compote de fruits		Compote de fruits	Semoule et poêlée de légumes d'été		Boursin ail et fines herbes		Samos
				Ananas au sirop	Gâteau d'anniversaire : Flan pâtissier	Fruit de saison BIO	Yaourt local aux fruits	Fruits de saison BIO
M A R D I			Laitue BIO vinaigrette	FINGER FOOD	REPAS FROID Radis à la croque au sel	Salade de blé aux poivrons	ANTI-GASPI Courgettes râpées	Betteraves vinaigrette BIO
	Sauté de bœuf VBF sauce brune champignons	Beaufilet de colin MSC sauce basquaise	Emincé de volaille sauce forestière	Mozzarella sticks et ketchup	Salade de pâtes aux dés d'emmental et crudités	Saucisse de Strasbourg	Steack haché de bœuf BIO	Dos de cabillaud MSC sauce crème ciboulette
	Gratin crémeux de coquillettes et petits légumes	Falafels sauces basquaise	Omelette à l'emmental			Saucisse de volaille	Œufs brouillés	Gratin de coquillettes aux petits légumes
	Coquillettes et petits pois	Farfalles et tomates provençales	Tagliatelles et julienne de légumes	Potatoes		Saucisse knac végété	Potatoes et haricots beurre tomate concassée	Coquillettes et poêlée de légumes
	Camembert à la coupe BIO	Yaourt BIO sucré		Yaourt à boire		Flageolets au thym et carottes vichy		
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Tarte aux abricots	Pastèque	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Pastèque	Cocktail de fruits
M E R C R E D I	ANTI-GASPI Salade de maïs BIO et tomates	ANTI-GASPI Melon	REPAS FROID		Salade de carottes ciboulette	ANTI-GASPI Œufs durs mayonnaise	REPAS GREC	
	Emincé de volaille sauce tomate	Pané au fromage	Salade de riz aux dés de jambon	Beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	Quiche Lorraine	Lasagnes de légumes BIO	Moussaka de bœuf	Gratin de brocolis, pommes de terre, fromage fondu
	Parmentier de lentilles à la purée de carottes		Salade de riz aux lentilles	Galette de légumes au fromage	Tarte aux légumes du soleil		Moussaka végétarienne	
	Purée de pommes de terre et carottes BIO	Blé doré et poivron à la tomate	Munster AOP	Gratin Dauphinois et haricots plats			Pommes de terre BIO persillées	Fromage blanc sucré BIO
	Salade de fruits	Tarte au fromage blanc local	Fruit de saison BIO	Tomme au fenugrec locale	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Yaourt grec aux fruits	Tarte aux pommes Normandes
						Salade de Fruits	Beignet aux pommes	
J E U D I	Salade d'haricots verts BIO vinaigrette	REPAS INDIEN Samoussa de légumes	Macédoine mayonnaise	ANTI-GASPI Salade verte BIO				ANTI-GASPI
	Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne	Emincé de volaille curry coco	Sauté de bœuf VBF façon goulash	Lasagne bolognaise	Beaufilet de colin MSC sauce estragon	Colin d'Alsaka MSC meunière et citron	Risotto aux petits légumes et parmesan	Sauté de porc sauce caramel
	Emincé végétal sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles curry coco	Emincé végétal sauce brune façon goulash	Lasagne aux légumes	Tortellini épinards ricotta	Bouchée de blé panée, citron		Omelette à l'emmental
	Blé doré et brocolis persillés	Riz à l'ananas et aux épices et petits pois BIO	Purée de pommes de terre et brocolis BIO		Riz façon pilaf et champignons persillés	Blé et épinards à la crème	Camembert BIO	Pommes de terre persillées et haricots plats
	Fromage blanc local au coulis de fruits rouges	Salade de fruits	Fromage blanc local aux fruits	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Petits suisse aux fruits	Petit suisse sucré
V E N D R E D I				Salade aigre au curry (maïs, petits pois, tomates)			Beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce curry	Rôti de dinde sauce champignons
	Filet de colin d'Alaska MSC pané et citron	Croque monsieur béchamel	Pépites de colin d'Alaska MSC aux 3 céréales sauce rémoulade	Rôti de porc sauce aigre douce	Emincé de volaille sauce tomate			
	Feuilleté au fromage	Croque monsieur aux 3 fromages	Crêpe à l'emmental	Emincé de volaille sauce aigre douce	Lentilles à la sauce tomate		Falafels sauce curry	Emincé végétal sauce champignons
	Spaetzles et ratatouille	Salade verte	Bouलगour et courgettes provençales BIO	Boulettes végétales sauce aigre douce	Penne et julienne de légumes	Bouलगour et Choux Romanesco persillés		Spaetzles et petits pois
	Brie BIO à la coupe	Yaourt sucré	Edam	Riz aux petits légumes	Saint Paulin BIO à la coupe	Cantal AOP		Vache qui rit
	Gâteau d'anniversaire : Muffin	Fruits de saison	Salade de fruits	Crumble aux pommes	Melon	Fruits de saison BIO	Fruit de saison BIO	



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



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.

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