

Menus périscolaires - Ville d'Hoenheim

Cycle de mars avril 2025

VACANCES SCOLAIRES

| SEMAINE JOUR | Semaine 10 3 au 7 mars 2025 | Semaine 11 10 au 14 mars 2025 | Semaine 12 17 au 21 mars 2025 | Semaine 13 24 au 28 mars 2025 | Semaine 14 31/03 au 4 avril 2025 | Semaine 15 7 au 11 avril 2025 | Semaine 16 14 au 18 avril 2025 | Semaine 17 21 au 25 avril 2025 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI | <p><i>Potage de légumes BIO</i></p> <p>Filet de poisson meunière, citron</p> <p>Croustillant au fromage</p> <p>Blé et ratatouille</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Emincé de poulet sauce tomate olive</p> <p>Omelette sauce tomate olive</p> <p>Pâtes et brunoise de légumes</p> <p><i>Camembert à la coupe BIO</i></p> <p>Liégeois chocolat</p> | <p>Potage de légumes</p> <p><i>Bœuf VBF sauce brune aux 4 épices</i></p> <p>Falafels aux 4 épices</p> <p>Boullgour et navets</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> | <p>REPAS ANTI-GASPI</p> <p><i>Salade de carottes BIO</i></p> <p>Escalope de volaille à la provençale</p> <p>Feuilleté à la provençale</p> <p>Blé et chou-fleur</p> <p>Petit suisse fruité</p> | <p>Cube de saumon sauce safranée</p> <p>Palets de légumes sauce safranée</p> <p><i>Pâtes et brocolis BIO aux amandes</i></p> <p><i>Saint Nectaire AOP à la coupe</i></p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits</p> | <p>Sauté de volaille au jus</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Pommes de terre sautées et chou confit</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> | <p><i>Salade de carottes BIO</i></p> <p><i>Bœuf VBF bourguignon</i></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Pâtes et chou de Bruxelles</p> <p>Eclair au chocolat</p> | |
| | MARDI GRAS | <p>MENU DES ENFANTS ET ANTI-GASPI</p> <p>Nuggets de volaille, ketchup/mayonnaise</p> <p>Nuggets crisper d'or, ketchup/mayonnaise</p> <p>Potatoes</p> <p><i>Vache qui rit BIO</i></p> <p>Crêpe sucrée</p> | <p>Salade de panais râpé</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Quenelles natures au bouillon</p> <p>Lentilles, pommes de terre et petits légumes</p> <p><i>Fromage blanc (local) aux pépites de chocolat</i></p> | <p>Poêlée thaï (nouilles chinoises, julienne, pousse de soja et champignons)</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Banane</p> | <p>REPAS ANTI-GASPI</p> <p>Salade verte</p> <p>Hachis parmentier à la purée de patates douces et potiron</p> <p>Parmentier végétarien à la patate douce, potiron et lentilles</p> <p><i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i></p> | <p>MENU DES ENFANTS</p> <p><i>Salade de carottes BIO</i></p> <p>Knacks</p> <p>Knacks de volaille</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Purée de pommes de terre à la muscade</p> <p>Donut</p> | <p>REPAS ORIENTAL</p> | |
| MERCREDI | <p>Salade verte aux segments d'orange</p> <p><i>Bœuf VBF façon baeckeoffe</i></p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage</p> <p>Pommes de terre et ses légumes</p> <p><i>Banane BIO</i></p> | <p><i>Filet de poisson MSC sauce citron</i></p> <p>Parmentier végétarien</p> <p><i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i></p> <p><i>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</i></p> <p>Salade de fruits frais</p> | <p><i>Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons</i></p> <p>Emmental râpé</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> | <p><i>Duo de choux local</i></p> <p>Mijotée de veau sauce chasseur</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p><i>Coquillettes et haricots verts BIO</i></p> <p><i>Tarte aux pommes streussel locale</i></p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Falafels aux épices</p> <p>Semoule et légumes de tajine aux fruits secs</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> | <p>REPAS ANTI-GASPI</p> <p><i>Salade verte BIO</i></p> <p>Quiche aux poireaux</p> <p>Banane</p> | <p>REPAS ANTI-GASPI</p> <p>Pépites de colin aux 3 céréales, citron</p> <p>Beignet de légumes sauce fromage blanc au citron</p> <p><i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p> | <p>Pizza au fromage</p> <p>Escalope de volaille au curcuma</p> <p>Boulettes de lentilles jaunes au curcuma</p> <p>Boullgour et céleri braisé</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> |
| | JEUDDI | <p>Œufs brouillés au fromage</p> <p><i>Coquillettes et haricots verts BIO à la tomate</i></p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p> | <p>Potage de légumes</p> <p>Beignet de chou-fleur sauce fromage blanc ail et fines herbes</p> <p>Riz façon risotto et carottes</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> | <p>REPAS ANTI GASPI</p> <p><i>Salade de céleri BIO</i></p> <p>Nuggets de poisson, sauce rémoulade</p> <p>Nuggets de blé, sauce rémoulade</p> <p>Cœur de blé et brocolis aux amandes</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p> <p>Tarte aux pommes</p> | <p><i>Kassler fumé VPF</i></p> <p>Filet de poisson et condiment</p> <p>Saucisse végétale, condiment</p> <p>Pommes de terre vapeur et choucroute</p> <p><i>Gouda BIO</i></p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> | <p>PÂQUES</p> <p>Paupiette de volaille printanière (aux petits légumes)</p> <p>Quenelles natures printanière</p> <p>Flageolets à la crème et carottes</p> <p><i>Ortolan à la coupe BIO</i></p> <p>Entremet de Pâques</p> | <p>Salade de radis</p> <p><i>Bœuf VBF à l'estragon</i></p> <p>Risotto crémeux et trio de légumes</p> <p><i>Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) BIO</i></p> <p>Fromage blanc à la pulpe de fruits</p> | <p><i>Salade verte BIO aux dés de fromage</i></p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Farfalles et haricots beurre à la tomate</p> <p>Yaourt aux fruits</p> |
| VENDREDI | <p>REPAS ITALIEN ET ANTI-GASPI</p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Bolognaise aux lentilles</p> <p><i>Emmental râpé BIO</i></p> <p>Dessert du chef</p> | <p>Salade d'endives au fromage</p> <p><i>Tranche de bœuf VBF marengo</i></p> <p>Quenelles natures sauce marengo</p> <p>Boullgour et petits pois</p> <p><i>Compote de fruits BIO</i></p> | <p>Kébab de volaille sauce blanche</p> <p>Palet de blé, fromage et épinards, sauce blanche</p> <p>Potatoes et ratatouille</p> <p><i>Fromage à tartiner BIO</i></p> <p><i>Yaourt à boire local</i></p> | <p>Potage de légumes</p> <p><i>Filet de poisson MSC au lait de coco</i></p> <p>Riz façon risotto aux fèves et poêlée de légumes</p> <p>Riz et poêlée de légumes</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> | <p><i>Salade de céleri BIO</i></p> <p><i>Porc VPF au caramel</i></p> <p>Emincé de poulet au caramel</p> <p>Boulettes de soja au caramel</p> <p>Nouilles aux petits légumes</p> <p>Fruit de saison</p> | <p><i>Filet de poisson MSC sauce basquaise</i></p> <p>Falafels sauce basquaise</p> <p>Blé et haricots verts</p> <p><i>Cantal AOP</i></p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> | <p>Salade de concombres</p> <p>Fondant de veau sauce brune</p> <p>Emincé végétal sauce brune</p> <p>Pommes de terre rissolées et champignons</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p> | |



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)