



# Menus périscolaires - Ville d'Hoenheim

## Cycle de septembre octobre 2024

SEMAINE JOUR	SEMAINE DECOUVERTE : FRUITS ET LEGUMES OUBLIES						VACANCES SCOLAIRES		
	Semaine 36 2 au 6 septembre 2024 C'EST LA RENTREE	Semaine 37 9 au 13 septembre 2024	Semaine 38 16 au 20 septembre 2024	Semaine 39 23 au 27 septembre 2024	Semaine 40 30/09 au 4 octobre 2024	Semaine 41 7 au 11 octobre 2024	Semaine 42 14 au 18 octobre 2024	Semaine 43 21 au 25 octobre 2024	Semaine 44 28/10 au 1er novembre 2024 REPAS ANTI-GASPI
LUNDI	Tortellinis tricolores végétariens en sauce  Emmental râpé BIO  Moelleux vanille griottes	Salade de chou blanc local  Emincé de bœuf VBF aux olives  Emincé végétal aux olives Pâtes et courgettes à l'ail  Crème dessert saveur chocolat BIO	Salade de céleri BIO  Jambon cuit VPF au jus Jambon de volaille Palet de légumes Lentilles et petits légumes  Fruit de saison	Emincé de volaille sauce pesto  Raviolis aux légumes sauce pesto  Pâtes et courgettes Carré de l'Est à la coupe  Fruit de saison BIO	Taboulé  Nuggets crisperi d'or au fromage  Blé et haricots verts BIO à la tomate  Fruit de saison	Salade de chou rouge BIO  Rôti de porc VPF sauce moutarde douce Rôti de volaille sauce moutarde douce Feuilleté aux légumes Spaetzles et petits pois  Fruit de saison	Emincé de bœuf VBF au paprika  Poêlée de haricots rouges sauce au paprika <b>Cœur de blé et rutabaga</b> Ribeaupierre (féngrec) local  Fruit de saison BIO	Duo de choux BIO  Steak haché sauce chasseur  Crêpe aux champignons Pâtes et haricots verts  Yaourt aromatisé	Merguez  Merguez végétale Boullgour et légumes de couscous <b>Munster à la coupe AOP</b>  Fruit de saison BIO
MARDI	Fricassée de poisson MSC sauce curry coco  Quenelles natures sauce curry coco Purée pommes de terre, potiron BIO Rondelé ail et fines herbes  Fruit de saison	CUISINE DES ILES  Saucisses façon rougail  Merguez végétariennes façon rougail Riz et julienne de légumes <b>Chanteneige BIO</b>  Gâteau coco ananas	Salade de tomates BIO  Sauté de veau au paprika  Falafels sauce paprika Pâtes et chou-fleur à la polonaise (chapelure et persil)  Donut	REPAS ANTI-GASPI Salade iceberg  Hachis parmentier  Parmentier végétarien purée de poireaux et égrené végétal (Purée pommes de terre, poireaux BIO)  Yaourt local quetsches cannelle	REPAS ANTI-GASPI Salade de tomates  Emincé de volaille façon kébab, sauce blanche  Œufs brouillés aux herbes Potatoes  Crème dessert saveur chocolat BIO	MENU DES ENFANTS  Falafels  Semoule et légumes de couscous Yaourt sucré BIO	Salade de panais râpé  Falafels  Semoule et légumes de couscous Yaourt sucré BIO	Filet de poisson MSC sauce aurore  Parmentier aux légumes et égrené végétal Purée pommes de terre, céleri BIO <b>Livarot à la coupe AOP</b>  Fruit de saison BIO	Veau marenge  Omelette à la sauce tomate Pâtes et haricots verts <b>Emmental BIO</b>  Petit suisse fruité
MERCREDI	Salade de concombres BIO à la ciboulette  Wings de poulet au jus  Falafels au bouillon Semoule et légumes de tajine  Pomme cuite	Filet de poisson meunière, citron  Nuggets de blé, citron <b>Pâtes et petits pois BIO à la crème Munster à la coupe AOP</b>  Fruit de saison	REPAS ANTI-GASPI Salade verte  Tarte tomate et chèvre  Mijotée de bœuf VBF sauce au thym  Palets de légumes sauce au thym Boullgour et chou-fleur <b>Gouda BIO</b>  Flan caramel	Pâtes carbonara Pâtes carbonara à la volaille Pâtes façon carbonara aux petits légumes  Boullgour et chou-fleur <b>Gouda BIO</b>  Flan caramel	Pâtes carbonara Pâtes carbonara à la volaille Pâtes façon carbonara aux petits légumes  Boullgour et chou-fleur <b>Gouda BIO</b>  Flan caramel	Filet de poisson MSC gratiné  Boulette de soja au bouillon <b>Semoule et ratatouille BIO</b> Bûche de chèvre à la coupe  Yaourt aromatisé	Jambon cuit au jus Jambon de volaille Beignet de chou-fleur  Gratin dauphinois et haricots verts à l'ail <b>Fromage à tartiner BIO</b> <b>Compote pomme coing</b>	Salade de carottes BIO  Chili végétarien Riz et petits légumes Fromage blanc sucré	Potage de légumes BIO  Filet de poisson pané, citron  Riz façon risotto aux fèves et courges Riz façon risotto et courges  Tarte aux pommes
JEUDI	REPAS ANTI-GASPI  Emincé de bœuf VBF façon Chili (haricots rouges, maïs et sauce tomate)  Chili végétarien <b>Riz BIO</b> Tomme grise  Fruit de saison	MENU DES ENFANTS ET ANTI-GASPI Salade de carottes  Steak haché aux champignons  Falafels aux champignons Purée de pommes de terre  Liégeois chocolat	Salade de concombres BIO  Filet de poisson MSC gratiné  Feuilleté au fromage Cœur de blé et ratatouille  <b>Fromage blanc local aux pépites de chocolat</b>	Omelette BIO à la napolitaine  Pommes de terre et haricots beurre au romarin Fourme d'Ambert à la coupe  Gâteau d'anniversaire Tarte aux pommes streussel	Salade coleslaw BIO  Filet de poisson sauce citronnée  Riz et brocolis en gratin Riz et brocolis aux amandes  Yaourt aux fruits	Bœuf VBF bourguignon  Gratin de coquillettes et champignons au fromage <b>Coquillettes BIO et champignons frais</b> <b>Cantal à la coupe AOP</b>  Fruit de saison	HALLOWEEN ET REPAS ANTI-GASPI  Sauté de poulet BIO à la diable  Quenelles natures à la diable Purée sanguinolante (purée de betteraves rouges) <b>Tomme BIO</b>  Gâteau d'anniversaire Carrot cake	Sauté de porc VPF au jus Sauté de volaille au jus Tortellinis aux légumes Spaetzles et chou rouge aux pommes  Fraidour  Tarte au chocolat	Salade de carottes BIO  Tarte aux poireaux  Tarte aux poireaux  Fruit de saison
VENDREDI	Salade de carottes BIO  Rôti de porc VPF au jus Rôti de volaille au jus Omelette Pommes de terre fondantes et épinards à la crème  Fromage frais à la pulpe de fruits	Salade verte  Riz façon risotto aux tomates, basilic et ses fèves  Fruit de saison BIO	C'EST L'AUTOMNE  Rôti de volaille au miel et raisins  Quenelles natures au miel et raisins Pommes de terre persillées et carottes BIO <b>Ribeaupierre à la coupe local</b>  Poire	Cassolette océane (poisson, moules et petits légumes)  Risotto aux fèves et petits légumes  Riz Kiri  Fruit de saison BIO	Salade de courgettes BIO au curry  Sauté de bœuf VBF aux petits oignons  Galette végétale aux petits oignons Flageolets et petits légumes  Pâtisserie	Œufs brouillés au fromage  Pommes de terre et épinards <b>Petit suisse aromatisé BIO</b>  Pomme	Salade de blé aux légumes croquants  Haché de saumon au citron vert  Galette végétale <b>Riz et poêlée de légumes aux crosnes</b>  Liégeois chocolat	REPAS ANTI-GASPI  Blanc de volaille sauce aux herbes fraîches  Emincé végétal sauce aux herbes fraîches <b>Blé et carottes BIO</b> <b>Saint Nectaire à la coupe AOP</b>  Fruit de saison	1er NOVEMBRE TOUSSAINT



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)