

Menus périscolaires - Champs d'escale, Stutzheim novembre décembre 2023

AUTUMNE DANS TOUS SES ETATS VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 45 6 au 10 novembre 2023	Semaine 46 13 au 17 novembre 2023	Semaine 47 20 au 24 novembre 2023	Semaine 48 27 novembre au 1er décembre 2023	Semaine 49 4 au 8 décembre 2023	Semaine 50 11 au 15 décembre 2023	Semaine 51 18 au 22 décembre 2023	Semaine 52 25 au 29 décembre 2023	Semaine 01 1 au 5 janvier 2024
LUNDI	Haricots verts en salade	Salade de champignons	Salade coleslaw local	Laitue iceberg à la vinaigrette	Salade de chou rouge (local)	REPAS VEGETARIEN Salade composée	Salade de carottes BIO persillées		
	Nuggets de poulet BIO	Bœuf VBF bourguignon	Emincé de poulet sauce pain d'épices	Chili con carne VBF	Filet de poisson MSC meunière sauce tartare	Tortellonis tomate mozarella BIO sauce pesto	Pâtes carbonara à la volaille		
	Coquillettes à la sauce tomate Yaourt sucré	Pommes de terre fondantes et carottes Camembert BIO à la coupe	Purée pommes de terre, potiron BIO Saint Paulin à la coupe	Riz BIO Saint Nectaire AOP/AOC à la coupe	Carottes persillées BIO Vache qui rit	Emmental râpé	Edam à la coupe		
	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote	Flan vanille	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison	Poire au sirop		
	Crispidor à l'emmental	Boulettes de soja sauce brune	Quenelles natures sauce pain d'épices	Chili végétarien	Beignet de légumes sauce tartare	REPAS VEGETARIEN Velouté de légumes BIO	Pâtes carbonara à l'égréné végétal		
MARDI	Soupe de légumes	REPAS VEGETARIEN Salade de betteraves rouges	Potage pommes de terre, poireaux	Duo de choux (local)	REPAS VEGETARIEN Velouté de légumes BIO	Salade de pâtes	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes		
	Filet de colin MSC sauce oseille	Omelette à la tomate	Maché de cabillaud MSC sauce basilic	Jambon VPF au jus	Parmentier végétarien au potiron et lentilles (purée de potiron BIO)	Rôti de porc VPF sauce brune	Omelette BIO sauce champignons		
	Riz et poêlée de butternut Tartare ail et fines herbes	Tortis et haricots verts BIO Yaourt sucré	Poêlée de légumes Ortolan BIO	Haricots verts à la tomate Cantal AOP	Yaourt aromatisé	Gratin de chou de Bruxelles Petit suisse aromatisé	Pommes de terre et julienne de légumes Camembert à la coupe		
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Gâteaux aux pommes et noix	Tarte au flan	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Crème dessert saveur chocolat		
	Risotto et poêlée de butternut	Palet de légumes	Palet de légumes	Jambon de volaille Gratin de pâtes et haricots verts à la tomate	Gratin de pâtes et haricots verts à la tomate	Rôti de volaille sauce brune Galette végétale			
MERCREDI	Salade de chou rouge BIO rémoulade	Salade de carottes râpées BIO à la ciboulette	REPAS VEGETARIEN Salade verte aux agrumes	Charcuterie (local), cornichons	Salade verte	Salade de panais râpés	Galantine de volaille locale, cornichons		
	Rôti de bœuf VBF au paprika	Pépites de colin MSC dorées et panées, citron	Gratin de macaronis et émincé de chou vert et fromage à raclette	Sauté de volaille sauce chasseur	Quiche Lorraine	Sauté de bœuf VBF sauce miel et épices	Steak haché de bœuf au jus		
	Spaetzles et gratin de chou fleur CEE2 Bleu d'Auvergne à la coupe	Boullgour et épinards sauce blanche Carré croûlant	Yaourt aromatisé	Semoule et jardinière de légumes Fromage frais sucré	Carré de l'Est à la coupe	Purée de céleri BIO Mimolette à la coupe	Petits pois à la crème Yaourt sucré BIO		
	Crème dessert saveur vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de fruits BIO	Yaourt aux fruits	Fruit de saison		
	Palet de légumes maraîcher	Croustillant au fromage (plat) / crème dessert saveur chocolat (dessert)	Galette de légumes	Galantine de volaille, cornichons Macédoine de légumes rémoulade / Feuilleté aux légumes	Tarte aux légumes Tarte aux légumes	Boulettes de soja sauce miel et épices	Macédoine de légumes rémoulade / Raviolis aux légumes		
JEUDI	REPAS VEGETARIEN Salade de céleri local aux pommes	Salade composée aux coeurs de palmiers et maïs	Cervelas (local), cornichons	Céleri local rémoulade	SALINICOLAS Salade de carottes râpées BIO	Salade verte aux dés de fromage			
	Boulettes de soja sauce airole douce Nouilles sautées aux petits légumes Petit suisse aromatisé BIO	Rôti de porc VPF aux oignons Printanière de légumes Petit suisse aromatisé BIO	Baeckeoffe (au bœuf VBF) Munster à la coupe AOP	Colin d'Alaska MSC aratiné Blé et chou-fleur à la béchamel Brie à la coupe BIO	Saucisse de Strasbourg, condiment Pommes de terre vapeur et choucroute Clémentine	Filet de poisson MSC à la milanaise Riz BIO aux petits légumes Munster à la coupe AOP			NOEL
	Fruit de saison	Fruit de saison	Poire	Pomme cuite	Mannele	Compote			
		Rôti de volaille aux oignons Tarte aux légumes	Galantine de volaille, cornichons Macédoine de légumes rémoulade / Baeckeoffe en gratin (au fromage)	Œufs brouillés aux herbes	Saucisse de volaille, condiment Quenelles natures, condiment	Dhal de lentilles			
		MENU DES ENFANTS Velouté de potiron	Salade de betteraves rouges	REPAS VEGETARIEN Velouté de légumes BIO	Salade de betteraves rouges	MENU DES ENFANTS 			Salade de pâtes bio
VENDREDI	Salade verte vinaigrette aux agrumes	Nuggets de volaille, ketchup	Emincé de porc VPF à la crème et champignons	Galette aux céréales tomates mozarella	Boulettes de bœuf VBF sauce caramel				
	Steak haché VBF, jus aux herbes	Purée de pommes de terre BIO Brie à la coupe	Boullgour et duo de carottes Tomme blanche à la coupe	Petits pois carottes à la crème Yaourt aromatisé	Riz et navets glacés Fromage à tartiner BIO			Colin d'Alaska MSC pané et citron	
	Purée de poireaux BIO Fourme d'Ambert à la coupe	Donut	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison			Ratatouille Chanteneige	
	Beignet	Nuggets de blé, ketchup	Emincé de volaille à la crème et champignons		Boulettes de lentilles jaunes sauce caramel			Fruit de saison	
	Parmentier aux poireaux et égréné végétal							Croustillant au fromage	



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)

