



Menus Péricolaires - Commune de Molsheim

SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

JOUR SEMAINE	SEMAINE DU GOÛT : Les 4 saveurs					VACANCES SCOLAIRES				
	Semaine 35 30 août au 3 septembre 2021	Semaine 36 6 au 10 septembre 2021	Semaine 37 13 au 17 septembre 2021	Semaine 38 20 au 24 septembre 2021	Semaine 39 27/09 au 1er octobre 2021	Semaine 40 4 au 8 octobre 2021	Semaine 41 11 au 15 octobre 2021	Semaine 42 18 au 22 octobre 2021	Semaine 43 25 au 29 octobre 2021	Semaine 44 1 au 5 novembre 2021
LUNDI		<i>Duo de céleri et carottes</i>	<i>Salade de chou rouge</i>		<i>Salade de carottes</i> aux pommes	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX <i>Céleri rémoulade</i> <i>Knacks, condiment</i> <i>Choucroute et pommes vapeur</i> <i>Tarte aux pommes</i> <i>Saucisse de volaille, condiment</i> <i>Saucisse végétale, condiment</i>	ACIDE Filet de poisson <i>sauce au vinaigre de xérès</i> Poêlée de légumes Brie à la coupe <i>Tarte au citron</i> <i>Tortilla</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade verte Pâtes bolognaise végétarienne Tomme à la coupe	REPAS BIO Velouté de légumes Sauté de volaille, jus au paprika Haricots verts à la bretonne Crème dessert saveur vanille <i>Palet de légumes</i>	
		<i>Fleischkiechle</i> et sa sauce blanche Purée pommes de terre, poireaux Gélifié saveur vanille <i>Boulettes de soja sauce blanche</i>	Filet de colin pané, sauce rémoulade Pommes de terre et petits pois Amsterdamer à la coupe <i>Beignet d'oignons sauce rémoulade</i>	Cordon bleu de volaille <i>Carottes</i> aux petits oignons Bleu d'Auvergne à la coupe <i>Pané de pois et légumes</i>	Filet de colin safrané Printanière de légumes Petit suisse aromatisé <i>Omelette</i>					
		REPAS VEGETARIEN Œufs brouillés et sa sauce végétarienne Poêlée de légumes du soleil Emmental <i>Tarte aux quetsches</i>	MENU DES ENFANTS et BIO Salade de concombres à la crème Steak haché de bœuf sauce brune Pâtes Crème dessert chocolat <i>Galette végétale</i>	Salade de <i>chou blanc</i> Filet de lieu à la crème Mélange de céréales gourmandes Raisin <i>Tortellinis ricotta épinards</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Galette végétale à la mexicaine Riz et ratatouille Fromage Fruit de saison	REPAS BIO Salade de légumes racines Sauté de bœuf au paprika Coquillettes Fromage frais à la pulpe de fruits <i>Raviolis aux légumes</i>	AMER <i>Salade mêlée aux segments d'agrumes</i> <i>Côte cuite de porc</i> <i>Endives braisées</i> et pommes de terre fondantes Crème dessert saveur vanille <i>Sauté de volaille</i> <i>Crêpe aux champignons</i>	REPAS D'HALLOWEEN <i>Emincé de bœuf</i> et son jus sanguinolant Purée de patates douces <i>Munster à la coupe</i> Carrot cake <i>Parmentier à la purée de patates douces et lentilles</i>	REPAS BIO Salade de panais Normandin de veau en sauce Torsades et brunoise de légumes Emmental à la coupe Quennelles en sauce	REPAS BIO Emincé de bœuf au jus Blé et chou-rouge braisé Cantal à la coupe Fruit de saison <i>Feuilleté au chèvre</i>
		REPAS BIO Salade verte aux dés de fromage Emincé de porc au jus Blé et épinards à la crème Fromage blanc sucré <i>Emincé de volaille au jus</i> Œufs durs	Salade de tomates Filet de colin au basilic Riz pilaf et carottes au miel <i>Munster à la coupe</i> <i>Dhal de lentilles</i>	Salade verte aux dés de fromage Blanc de poulet au coulis de tomate Blé et courgettes aux herbes Fromage blanc aromatisé <i>Gratin de cœur de blé et courgettes à la provençale au fromage</i>	REPAS BIO Salade de concombres Sauté de porc aux pêches Semoule et légumes de tajine Yaourt aux fruits <i>Sauté de volaille aux pêches</i> <i>Falafels</i>	<i>Fondant de bœuf</i> à l'orientale Bourgour et chou-fleur Fourme d'Ambert à la coupe Fruit de saison <i>Poêlée de bourgour, haricots rouges et chou fleur</i>	REPAS VEGETARIEN Tarte aux légumes Salade verte Bûche de chèvre à la coupe Salade de fruits frais <i>Palet de légumes maraîcher</i>	REPAS BIO Céleri rémoulade Sauté de volaille aux herbes fraîches Riz Petit suisse sucré Œufs brouillés aux fines herbes	<i>Salade de chou rouge</i> Filet de colin meunière sauce fromage blanc Brocolis aux amandes Mousse au chocolat <i>Nuggets de blé sauce fromage blanc - crème dessert chocolat</i>	REPAS VEGETARIEN Velouté de potiron Quennelles nature sauce façon nantua Riz et brunoise de légumes <i>Fromage blanc nature</i> + sucre
	MERCREDI									
JEUDI	C'EST LA RENTREE ! Melon Normandin de veau, ketchup Pommes rissolées Fromage nature <i>Galette végétale</i>	REPAS BIO Salade verte Fricassée de volaille aux champignons Pâtes Yaourt aux fruits <i>Salade végétarienne</i>	REPAS BIO Emincé de bœuf à la diable Pommes de terre Fromage Fruit de saison <i>Palet de légumes</i>	REPAS VEGETARIEN Riz façon risotto aux tomates et basilic et ses fèves Saint Paulin à la coupe Eclair <i>Waterzoï végétarien</i>	BRADERIE DE LILLE Salade verte aux dés de fromage Bouchées plein filet de colin pané, citron Petits pois carottes à la crème <i>Fruit de saison</i> <i>Beignet de chou-fleur, citron</i>	SUCRÉ et BIO Salade de céleri Sauté de volaille <i>sauce aigre douce</i> Semoule et carottes <i>Flan nappé caramel</i> <i>Boulettes végétales sauce aigre douce</i>		REPAS BIO Blanquette de saumon au citron Trio de légumes Saint Nectaire à la coupe <i>Fruit de saison</i> <i>Crêpe au fromage</i>	REPAS BIO Salade verte Carbonnade de bœuf Semoule et carottes persillées Camembert à la coupe Fruit de saison <i>Carbonnade végétarienne</i>	REPAS BIO Salade verte Pâtes carbonara (à la volaille) Compote de fruits <i>Gratin de pâtes maraîchères au reblochon</i>
		REPAS VEGETARIEN Croustillant au fromage Haricots verts aux dés de tomate <i>Ribeaupierre à la coupe</i> Ile flottante	REPAS BIO Salade de pommes de terre Veau marengo Gratin de chou-fleur Banane <i>Crêpe aux champignons</i>	REPAS VEGETARIEN Lasagnes aux légumes Camembert à la coupe Salade de fruits frais	REPAS D'AUTOMNE et BIO Salade de céleri Emincé de bœuf sauce bourgeoise (navets et carottes) Purée de potiron Fromage à la coupe <i>Emincé végétale sauce bourgeoise</i>	REPAS BIO Steak haché de bœuf sauce chasseur Pâtes Yaourt sucré Fruit de saison <i>Palet de légumes</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Omelette aux champignons Haricots verts et pommes persillées Fromage à la coupe Fruit de saison	SALÉ <i>Galantine de volaille</i> , comichon <i>Paleron de bœuf</i> Gratin Dubarry (pommes de terre et chou-fleur) Yaourt aromatisé <i>Terrine de légumes (entrée) - Œufs durs (plat)</i>	MENU DES ENFANTS Salade de tomates Nuggets, ketchup Potatoes Crêpe au nutella <i>Nuggets de blé, ketchup</i>	REPAS VEGETARIEN Tartiflette aux légumes et pommes de terre Samos Banane <i>Parmentier d'épinards à l'égréné végétal</i>

produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

*Alternatives sans porc et végétarienne

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.

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



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les alternatives végétariennes sont des plats complets