

Menus Péricolaires - Commune de Molsheim

NOVEMBRE DECEMBRE 2021

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 45 Du 8 au 12 novembre 2021	Semaine 46 Du 15 au 19 novembre 2021	Semaine 47 Du 22 au 26 novembre 2021	Semaine 48 Du 29/11 au 3 décembre 2021	Semaine 49 Du 6 au 10 décembre 2021	Semaine 50 Du 13 au 17 décembre 2021	Semaine 51 Du 20 au 24 décembre 2021	Semaine 52 Du 27 au 31 décembre 2021			
LUNDI	REPAS BIO Salade de chou blanc Filet de colin meunière sauce rémoulade Choux de Bruxelles Cantal à la coupe Pomme <i>Nuggets de blé, sauce rémoulade</i>	REPAS BIO Emincé de bœuf strogonoff Semoule et céleri persillé Yaourt aromatisé <i>Quennelles natures strogonoff</i>	REPAS BIO <i>Poêlée de colin</i> doré au beurre Pommes de terre et poireaux en gratin Mimolette à la coupe Fruit de saison <i>Galette de blé et pois façon basquaise</i>	REPAS VEGETARIEN Nuggets de blé Poêlée de lentilles aux carottes Brie à la coupe Fruit de saison	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de céleri</i> Sauté de veau à l'orange Riz et petits pois Marbré <i>Riz façon risotto et petits pois</i>	REPAS VEGETARIEN Parmentier végétarien (lentilles et brunoise de légumes) à la purée de pommes de terre Brie à la coupe Pomme	REPAS BIO Duo de choux Sauté de porc au jus Lentilles à la crème et carottes Flan vanille nappé caramel <i>Sauté de volaille au jus</i> Œufs brouillés	REPAS BIO Salade de chou rouge aux marrons Emincé de volaille au curry Pâtes aux petits légumes Crème dessert chocolat <i>Emincé végétal au curry</i>			
	MARDI	MENU DES ENFANTS Velouté de potiron <i>Emincé de volaille</i> sauce crème et champignons Pâtes Mousse au chocolat <i>Emincé végétal sauce crème et champignons (plat) - Crème dessert chocolat (dessert)</i>	Steak haché de veau sauce brune Blé et chou vert confit Pont l'Evêque à la coupe Fruit de saison <i>Falafels de betteraves rouges</i>	Salade de radis râpé Cordon bleu de volaille Petits pois à la crème Saint Nectaire à la coupe <i>Croustillant au fromage</i>	REPAS BIO Salade à la vinaigrette aux segments d'agrumes Baeckeoffe (au bœuf) et sa garniture Flan vanille <i>Gratin de légumes et pommes de terre de baeckeoffe au fromage</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade de carottes râpées Galette végétale Boulgour et poêlée de légumes d'hiver Crème dessert vanille	REPAS BIO Salade verte, vinaigrette aux pommes Carbonnade de bœuf Pâtes et petits légumes Yaourt aromatisé <i>Tortellinis aux légumes et sa sauce</i>	<i>Filet de lieu</i> à la provençale Blé et navets Gouda Fruit de saison <i>Tarte aux légumes + salade verte</i>	Pomelos Sauté de bœuf sauce cornichons Petits pois Beignet <i>Quennelles natures sauce cornichons</i>		
		MERCREDI	Steak haché de bœuf grillé aux herbes de Provence Flageolets à la crème et petits légumes Fromage blanc nature en vrac sucré Fruit de saison <i>Palets de légumes</i>	REPAS BIO Potage BIO Omelette façon basquaise Riz et haricots verts Fromage à la coupe	REPAS BIO Salade de céleri Sauté de porc sauce raifort Pâtes et carottes fondantes Crème dessert saveur chocolat <i>Rôti de volaille sauce raifort</i> <i>tortellinis ricotta épinards en sauce</i>	REPAS BIO Boulettes d'agneau au paprika Riz pilaf Samos Ananas frais <i>Boulettes de lentilles jaunes au paprika</i>	Salade de panais rémoulade Kassler à la diable Gratin de pommes de terre et blettes Rondelé nature <i>Sauté de volaille à la diable</i> <i>Quennelles à la diable</i>	REPAS BIO Velouté de légumes Steak haché de bœuf sauce fromagère Riz arlequin (aux petits légumes) Fruit de saison Œufs brouillés	Salade coleslaw Escalope de volaille panée Purée de potiron Livarot à la coupe <i>Parmentier végétarien</i>	REPAS VEGETARIEN et BIO Omelette aux herbes fraîches Pommes sautées et haricots verts à la tomate Fromage à la coupe Fruit de saison	
			JEUDI	Tagliatelles de saumon et petits légumes Emmental Raisin <i>Tagliatelles à l'égréné végétal et petits légumes</i>	REPAS VEGETARIEN Salade verte Gratin de macaronis et petits légumes au reblochon Ile flottante	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes aux pommes Sauté de volaille aux champignons Purée pommes de terre, butternut Yaourt fruité <i>Parmentier végétarien</i>	REPAS BIO Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tartare Haricots verts persillés Saint Nectaire à la coupe Banane <i>Beignet de légumes sauce tartare</i>	FÊTE DES ETOILES - MENU DE NOËL 	REPAS BIO Emincé de bœuf à l'ancienne Pâtes Camembert à la coupe Fruit de saison <i>Galette végétale et sa sauce</i>	Mouliné de légumes Boulettes à l'agneau au jus Semoule et légumes de couscous Gouda <i>Falafels</i>	
				 VENDREDI	REPAS VEGETARIEN et BIO Salade verte Raviolis aux légumes au pesto Crème dessert saveur chocolat	REPAS DEVELOPPEMENT DURABLE et LOCAL <i>Salade de céleri</i> aux raisins secs Knacks , condiments Pommes de terre vapeur et choucroute <i>Tarte aux pommes</i> <i>Saucisses de volaille, condiment</i> <i>Saucisses végétales, condiment</i>	REPAS BIO Fondant de bœuf sauce échalote Blé Fromage à la coupe Clémentine <i>Emincé végétal sauce échalote</i>	SAINT NICOLAS <i>Filet de lieu</i> sauce citronnée Brocolis à la béchamel Yaourt nature Mannele <i>Curry de brocolis et pois chiches et sa semoule</i>	Pâtes à la bolognaise Flan vanille Fruit de saison <i>Pâtes bolognaise végétarienne</i>	Filet de colin meunière, citron Blé et épinards à la crème Tomme à la coupe Fruit de saison <i>Nuggets de blé, citron</i>	REPAS VEGETARIEN Salade d'endives au miel Gratin de pommes de terre et émincé de chou vert au fromage à raclette Tarte



 Tous les pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les éléments *en italique* sont les alternatives végétariennes

 Les alternatives végétariennes sont des plats complets

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 et validés par la mairie en commission

