



# Menus Périscolaires - Commune de Molsheim

## JANVIER FEVRIER 2022



VACANCES D'HIVER

JOUR SEMAINE	Semaine 01 3 au 7 janvier 2022	Semaine 02 10 au 14 janvier 2022	Semaine 03 17 au 21 janvier 2022	Semaine 04 24 au 28 janvier 2022	Semaine 05 31/01 au 4 février 2022	Semaine 06 7 au 11 février 2022	Semaine 07 14 au 18 février 2022	Semaine 08 21 au 25 février 2022	
LUNDI		<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de chou blanc Emincé de bœuf aux petits légumes Semoule Yaourt aromatisé		<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b> Galette végétale Purée de carottes Brie à la coupe Fruit de saison		<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade de céleri Blanquette de veau Riz et carottes <b>Fromage blanc</b> aux pépites de chocolat Quenelles natures façon blanquette		<b>REPAS 100% BIO</b> Duo de carottes et céleri Sauté de porc, condiment Pommes de terre vapeur et chou Flan vanille nappé caramel Sauté de volaille au jus Quenelles natures au bouillon	
		<b>Pépites de poisson aux céréales</b> , sauce fromage blanc Trio de légumes (carottes, brocolis et chou-fleur) <b>Cantal à la coupe</b> Fruit de saison Nuggets de blé, sauce fromage blanc		<b>Poêlée de colin</b> doré au beurre Petits pois à la crème Edam à la coupe Fruit de saison Feuilleté au fromage				<b>Salade de chou rouge</b> aux marrons Beignets plein filet de volaille, ketchup Poêlée campagnarde Crème dessert chocolat Nuggets de blé, ketchup	
		<b>REPAS VEGETARIEN</b> <b>Salade de chou rouge</b> Palet de légumes sauce mexicaine Pâtes et brunoise à la provençale <b>Bleu d'auvergne à la coupe</b>	<b>REPAS 100% BIO</b> Steak haché, jus aux herbes Lentilles et carottes au cumin Fromage à la coupe Fruit de saison Emincé végétal	<b>MENU DES ENFANTS</b> Steak haché, ketchup Potatoes Emmental à la coupe Gâteau au chocolat Palet aux légumes	<b>REPAS VEGETARIEN et NOUVEL AN CHINOIS</b> Coleslaw Bœuf braisé sauce brune Beignet de salsifs Flan vanille nappé caramel Emincé végétal en sauce	<b>REPAS VEGETARIEN et NOUVEL AN CHINOIS</b> Boulettes de soja au caramel Nouilles chinoises Emmental à la coupe Dés d'ananas frais	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de chou rouge aux pommes Bœuf mode aux carottes Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Tortellinis aux légumes		Jus de pampleousse <b>Bœuf</b> miroton Boulgour et carottes vapeur Tarte au citron Quenelles natures sauce cornichons
		<b>REPAS 100% BIO</b> Carbonnade de bœuf Pommes de terre sautées Fromage à la coupe Clémentine Quenelles végétales et sa sauce	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Velouté de légumes* Tarte flan aux 3 fromages Ratatouille Saint Paulin à la coupe	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de céleri Sauté de porc en sauce Pâtes et chou fleur Crème dessert saveur vanille Rôti de volaille en sauce Palets de légumes maraîcher		<b>REPAS 100% BIO</b> Cruditité rémoulade Sauté de porc à l'ancienne Pommes de terre et céleri persillé Camembert à la coupe Rôti de volaille à l'ancienne Œufs brouillés	<b>REPAS 100% BIO</b> Velouté de légumes Sauté de volaille Gratin de blé et légumes Fruit de saison Gratin de blé et blettes au reblochon		<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b> Salade coleslaw <b>Fleischnaka sauce crème</b> Poêlée de brocolis et champignons <b>Livarot à la coupe</b> Crêpe au fromage
		<b>EPIPHANIE</b> Potage de légumes <b>Filet de volaille</b> à la crème Purée d'épinards <b>Galette des rois</b> Crêpe aux champignons		<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b> Salade verte aux dés de fromage Omelette au basilic Blé et poêlée de légumes Fruit de saison	<b>REPAS 100% BIO</b> Crudités du chef Emincé de volaille Coquillettes et haricots verts à l'ail Yaourt fruité Tortellinis à la ratatouille	<b>CHANDELEUR</b> Filet de colin meunière, sauce tartare Chou-fleur <b>Carré de l'Est à la coupe</b> Crêpe sucrée Beignet de courgettes sauce tartare	<b>MENU DES ENFANTS</b> Lasagnes à la bolognaise <b>Yaourt sucré</b> Donut Lasagnes aux légumes		<b>REPAS 100% BIO</b> Sauté de bœuf aux petits oignons Pâtes Camembert à la coupe Fruit de saison Galette végétale et sa sauce
MERCREDI		<b>REPAS 100% BIO</b> Velouté de légumes* Tarte flan aux 3 fromages Ratatouille Saint Paulin à la coupe	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de céleri Sauté de porc en sauce Pâtes et chou fleur Crème dessert saveur vanille Rôti de volaille en sauce Palets de légumes maraîcher		<b>REPAS 100% BIO</b> Cruditité rémoulade Sauté de porc à l'ancienne Pommes de terre et céleri persillé Camembert à la coupe Rôti de volaille à l'ancienne Œufs brouillés	<b>REPAS 100% BIO</b> Velouté de légumes Sauté de volaille Gratin de blé et légumes Fruit de saison Gratin de blé et blettes au reblochon		<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b> Salade coleslaw <b>Fleischnaka sauce crème</b> Poêlée de brocolis et champignons <b>Livarot à la coupe</b> Crêpe au fromage	
		<b>REPAS 100% BIO</b> Carbonnade de bœuf Pommes de terre sautées Fromage à la coupe Clémentine Quenelles végétales et sa sauce	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Velouté de légumes* Tarte flan aux 3 fromages Ratatouille Saint Paulin à la coupe	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de céleri Sauté de porc en sauce Pâtes et chou fleur Crème dessert saveur vanille Rôti de volaille en sauce Palets de légumes maraîcher		<b>REPAS 100% BIO</b> Cruditité rémoulade Sauté de porc à l'ancienne Pommes de terre et céleri persillé Camembert à la coupe Rôti de volaille à l'ancienne Œufs brouillés	<b>REPAS 100% BIO</b> Velouté de légumes Sauté de volaille Gratin de blé et légumes Fruit de saison Gratin de blé et blettes au reblochon	<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b> Salade coleslaw <b>Fleischnaka sauce crème</b> Poêlée de brocolis et champignons <b>Livarot à la coupe</b> Crêpe au fromage	
JEUDI		<b>REPAS 100% BIO</b> Velouté de légumes* Tarte flan aux 3 fromages Ratatouille Saint Paulin à la coupe	<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de céleri Sauté de porc en sauce Pâtes et chou fleur Crème dessert saveur vanille Rôti de volaille en sauce Palets de légumes maraîcher		<b>REPAS 100% BIO</b> Cruditité rémoulade Sauté de porc à l'ancienne Pommes de terre et céleri persillé Camembert à la coupe Rôti de volaille à l'ancienne Œufs brouillés	<b>REPAS 100% BIO</b> Velouté de légumes Sauté de volaille Gratin de blé et légumes Fruit de saison Gratin de blé et blettes au reblochon		<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b> Salade coleslaw <b>Fleischnaka sauce crème</b> Poêlée de brocolis et champignons <b>Livarot à la coupe</b> Crêpe au fromage	
		<b>EPIPHANIE</b> Potage de légumes <b>Filet de volaille</b> à la crème Purée d'épinards <b>Galette des rois</b> Crêpe aux champignons		<b>REPAS VEGETARIEN et BIO</b> Salade verte aux dés de fromage Omelette au basilic Blé et poêlée de légumes Fruit de saison	<b>REPAS 100% BIO</b> Crudités du chef Emincé de volaille Coquillettes et haricots verts à l'ail Yaourt fruité Tortellinis à la ratatouille	<b>CHANDELEUR</b> Filet de colin meunière, sauce tartare Chou-fleur <b>Carré de l'Est à la coupe</b> Crêpe sucrée Beignet de courgettes sauce tartare	<b>MENU DES ENFANTS</b> Lasagnes à la bolognaise <b>Yaourt sucré</b> Donut Lasagnes aux légumes		<b>REPAS 100% BIO</b> Sauté de bœuf aux petits oignons Pâtes Camembert à la coupe Fruit de saison Galette végétale et sa sauce
VENDREDI		<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de carottes Pâtes à la bolognaise Fromage blanc sucré Pâtes bolognaise (à l'égréné végétal)	<b>OPERATION TARTIFLETTE</b> Tartiflette au jambon de volaille Fruit de saison Tartiflette (pommes de terre et légumes au fromage)		<b>REPAS 100% BIO</b> Steak haché de bœuf sauce estragon Blé Yaourt aromatisé Fruit de saison Galette épinards et emmental		<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade d'endives aux dés de fromage Omelette à la provençale Riz complet et haricots verts persillés <b>Gaufre</b> Riz cantonais	<b>REPAS 100% BIO</b> Potage Boulettes au jus Semoule et légumes de tajine Gouda Falafels	
		<b>REPAS 100% BIO</b> Salade de carottes Pâtes à la bolognaise Fromage blanc sucré Pâtes bolognaise (à l'égréné végétal)	<b>OPERATION TARTIFLETTE</b> Tartiflette au jambon de volaille Fruit de saison Tartiflette (pommes de terre et légumes au fromage)		<b>REPAS 100% BIO</b> Steak haché de bœuf sauce estragon Blé Yaourt aromatisé Fruit de saison Galette épinards et emmental		<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade d'endives aux dés de fromage Omelette à la provençale Riz complet et haricots verts persillés <b>Gaufre</b> Riz cantonais	<b>REPAS 100% BIO</b> Potage Boulettes au jus Semoule et légumes de tajine Gouda Falafels	



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 les pains sont fabriqués par un artisan boulangier local  
Les éléments *en italique* sont les alternatives végétariennes  
 Les alternatives végétariennes sont des plats complets

