



# Menus Péricolaires - Souris Verte de Lampertheim

## SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

SEMAINE DU GOÛT : Les 4 saveurs

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	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
<b>LUNDI</b>		<i>Duo de céleri et carottes</i>	<i>Salade de chou rouge</i>		<i>Salade de carottes BIO</i> aux pommes	<b>REPAS PRODUCTEURS LOCAUX</b>	<b>ACIDE</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>		
	<i>Émincé de bœuf</i> aux olives	<i>Fleischkiechle</i> et sa sauce blanche	Filet de colin pané, sauce rémoulade	Cordon bleu de volaille	Filet de colin safrané	<i>Céleri BIO rémoulade</i>	Filet de poisson <i>sauce au vinaigre de xérès</i>	<i>Salade verte BIO</i>	Potage aux poireaux et pommes de terre	
	Pâtes et courgettes	<i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i>	<i>Pommes de terre et petits pois BIO</i>	<i>Carottes BIO</i> aux petits oignons	Printanière de légumes	<i>Knacks, condiment</i>	Poêlée de légumes	Boloballs végétariens	<i>Rôti de volaille</i> , jus au paprika	
	<i>Gouda BIO</i>		Amsterdamer à la coupe	Bleu d'Auvergne à la coupe	Petit suisse aromatisé	<i>Choucroute et pommes vapeur</i>	<i>Brie à la coupe BIO</i>	Pâtes	Haricots verts à la bretonne	
	<i>Prunes</i>	Gélatiné saveur vanille		Fruit de saison		<i>Tarte aux pommes</i>	<i>Tarte au citron</i>	Tomme à la coupe	<i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	
	<i>Quennelles natures</i>	<i>Boulettes de soja sauce blanche</i>	<i>Beignet d'oignons sauce rémoulade</i>	<i>Pané de pois et légumes</i>	<i>Omelette</i>	<i>Saucisse de volaille, condiment</i> <i>Saucisse végétale, condiment</i>	<i>Tortilla</i>		<i>Palet de légumes</i>	
<b>MARDI</b>	<i>Salade de concombres BIO</i>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>MENU DES ENFANTS</b>		<b>REPAS VEGETARIEN</b>		<b>AMER</b>	<b>REPAS D'HALLOWEEN</b>		
	Filet de lieu	Œufs brouillés et sa sauce végétarienne	Salade de concombres à la crème	Salade de <i>chou blanc</i>	Galette de soja à la mexicaine	Salade de légumes racines	<i>Salade mêlée aux segments d'agrumes</i>	<i>Émincé de bœuf</i> et son jus sanguinolant	Salade de panais	
	et son riz façon paëlla	Poêlée de légumes du soleil	Steak haché de bœuf sauce brune	Filet de lieu à la crème	Riz et ratatouille	Sauté de bœuf au paprika	<i>Côte cuite de porc</i>	<i>Purée de patates douces BIO</i>	Normandin de veau en sauce	<i>Émincé de bœuf au jus</i>
	Carré de l'Est à la coupe	<i>Emmental BIO</i>	Gnocchis	<i>Mélange de céréales gourmandes BIO</i>	Petit contentin ail et fines herbes	<i>Coquillettes BIO</i>	<i>Endives braisées</i> et pommes de terre fondantes	<i>Munster à la coupe</i>	Torsades et brunoise de légumes	Blé et chou-rouge braisé
		<i>Tarte aux quetsches</i>	<i>Crème dessert chocolat BIO</i>	Raisin	<i>Fruit de saison BIO</i>	Fromage frais à la pulpe de fruits	<i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	Carrot cake	<i>Emmental BIO</i>	Cantal à la coupe
	<i>Paëlla végétarienne</i>	<i>Galette végétale</i>	<i>Tortellinis ricotta épinards</i>		<i>Raviolis aux légumes</i>	<i>Sauté de volaille</i> <i>Crêpe aux champignons</i>	<i>Parmentier à la purée de patates douces et lentilles</i>	<i>Quennelles en sauce</i>	<i>Feuilleté au chèvre</i>	
<b>MERCREDI</b>	Laitue iceberg aux dés de fromage	Salade de tomates	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage	<i>Salade de concombres BIO</i>			<b>REPAS VEGETARIEN</b>		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	
	<i>Émincé de porc</i> au jus	Filet de colin au basilic	Blanc de poulet au coulis de tomate	<i>Sauté de porc</i> aux pêches	<i>Fondant de bœuf</i> à l'orientale	Burger de veau et son jus aux épices	Tarte aux légumes	<i>Céleri BIO</i> rémoulade	<i>Salade de chou rouge BIO</i>	Velouté de potiron
	Cœur de blé et épinards à la crème	<i>Riz pilaf et carottes BIO</i> au miel	Blé et courgettes aux herbes	Semoule et légumes de tajine	Boulogour et chou-fleur	Boulogour et piperade	<i>Salade verte BIO</i>	Blanc de volaille aux herbes fraîches	Filet de colin meunière sauce fromage blanc	Quennelles natures sauce façon nantua
	<i>Fromage blanc sucré BIO</i>	<i>Munster à la coupe</i>	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aux fruits	Fourme d'Ambert à la coupe	Bleuet des prairies à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Riz	Brocolis aux amandes	Riz et brunoise de légumes
	<i>Émincé de volaille au jus</i>			<i>Sauté de volaille aux pêches</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de fruits frais	Petit suisse sucré	Mousse au chocolat	<i>Fromage blanc nature BIO</i> + sucre
	Œufs durs	<i>Dhal de lentilles</i>	<i>Gratin de cœur de blé et courgettes à la provençale au fromage</i>	<i>Falafels</i>	<i>Poêlée de boulgour, haricots rouges et chou fleur</i>	<i>Palet de légumes maraîcher</i>	Œufs brouillés aux fines herbes	<i>Nuggets de blé sauce fromage blanc - crème dessert chocolat</i>		
<b>JEUDI</b>	<b>C'EST LA RENTREE !</b>			<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>BRADERIE DE LILLE</b>		<b>SUCRÉ</b>			
	Melon	Salade de mâche		Riz façon risotto	Waterzoï de volaille	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage	<i>Salade de céleri</i>		Endives à la vinaigrette	
	Normandin de veau, ketchup	Fricassée de volaille aux champignons	<i>Émincé de bœuf</i> à la diable	aux tomates et basilic et ses fèves	Pommes de terre et petits légumes BIO au bouillon	Bouchées plein filet de colin pané, citron	Rôti de volaille <i>sauce aigre douce</i>	Blanquette de saumon au citron	Carbonnade de <i>bœuf</i>	Pâtes carbonara
	Pommes rissolées	<i>Pâtes BIO</i>	Potatoes	<i>Saint Paulin BIO</i>	Maroilles	Petits pois carottes à la crème	<i>Semoule et carottes BIO</i>	<i>Trio de légumes BIO</i>	Semoule et <i>carottes</i> persillées	<i>(à la volaille)</i>
	<i>Fromage nature BIO</i>	Yaourt aux fruits	<i>Fruit de saison BIO</i>	Eclair	Tarte au sucre	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan nappé caramel</i>	Saint Nectaire à la coupe	<i>Camembert à la coupe BIO</i>	<i>Compote de fruits BIO</i>
	<i>Galette végétale</i>	<i>Gratin végétarienne</i>	<i>Palet de légumes</i>	<i>Waterzoï végétarien</i>	<i>Beignet de chou-fleur, citron</i>	<i>Boulettes végétales sauce aigre douce</i>	<i>Fruit de saison</i>	Fruit de saison	<i>Compote de fruits BIO</i>	
							<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Carbonnade végétarienne</i>	<i>Gratin de pâtes maraîchères au reblochon</i>	
<b>VENREDI</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>REPAS D'AUTOMNE</b>		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>SALÉ</b>	<b>MENU DES ENFANTS</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>	
	Salade de pommes de terre	Salade de tomates	Salade de panais	Salade de panais	Normandin de veau sauce chasseur	Omelette aux champignons	<i>Galantine de volaille</i> , cornichon	Salade de tomates	<i>Salade coleslaw BIO</i>	
	Croustillant au fromage	Veau marengo	Lasagnes	<i>Émincé de bœuf</i> sauce bourgeoise (navets et carottes)	Pâtes	Haricots beurre et pommes persillées	<i>Paleron de bœuf</i>	Nuggets, ketchup	Tartiflette aux légumes	Brandade de poisson
	<i>Haricots verts BIO</i> aux dés de tomate	<i>Gratin de chou-fleur BIO</i>	aux légumes	<i>Purée de potiron BIO</i>	Yaourt nature + sucre	Livarov à la coupe	<i>Gratin Dubarry BIO</i> (pommes de terre et chou-fleur)	Potatoes	et pommes de terre	à la purée d'épinards
	<i>Ribeauvrière à la coupe</i>	Banane	<i>Camembert à la coupe BIO</i>	Tomme à la coupe	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Yaourt aromatisé	Crêpe au nutella	Samos	Crème dessert saveur chocolat
Ile flottante	<i>Crêpe aux champignons</i>		<i>Émincé végétale sauce bourgeoise</i>	<i>Palet de légumes</i>		<i>Terrine de légumes (entrée) - Œufs durs (plat)</i>	<i>Nuggets de blé, ketchup</i>	<i>Banane BIO</i>	<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 rôti 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