

Menus du 17 avril au 26 mai



Semaine 16
Du 17 au 21 avril
Vacances scolaires

Salade de cœur de palmier
Sauté de porc à l'ancienne
Duo de céréales
Fromage à tartiner
Crème dessert au praliné
*/** Sauté végétal
sauce à l'ancienne

Semaine 17
Du 24 au 28 avril
Vacances scolaires

Pizza au fromage
Estouffade de bœuf
sauce brune
Légumes méridionaux
Gouda
Poire
** Fallafel sauce brune

Semaine 18
Du 01 au 06 mai

Fête du travail

Salade de betteraves
Filet de lieu au citron
Purée de poireaux
Leerdammer
Pomme
** Emincé végétal
sauce citron

Semaine 19
Du 08 au 12 mai

Victoire 1945

Feuilleté au fromage
Emincé de bœuf
à l'échalote
Caponata
Fromage à tartiner
Fromage blanc aux fruits
** Sauté végétal
à l'échalote

Semaine 20
Du 15 au 19 mai

Samoussa aux légumes
Carbonade flamande
Duo de haricots
Emmental
Flan au chocolat Equitable
** Aiguillettes végétales
sauce aigre douce

Semaine 21
Du 22 au 26 mai

Les enfants ont choisi...

Salade verte
Coquillettes à la carbonara
Fromage aux fines herbes
Poire
*/** Coquillettes à la
carbonara végétarienne

Salade de carottes
Poisson pané
Purée de légumes
Comté
Tarte aux pommes
** Bâtonnet moelleux

Salade de riz (riz Bio)
Effiloché de bœuf
sauce tomate
Ratatouille
Bleu
Banane
** Sauté de tofu
sauce tomate

Repas végétarien
Radis + beurre
Tortellini ricotta épinards
sauce pesto
Fromage à tartiner
Crème anglaise

Salade coleslaw
Volaille façon kebab
et sauce blanche
Boullghour
Chèvre
Fromage blanc biscuité
** Fallafel sauce blanche

Aidés par Sophie la diététicienne de la cuisine centrale, les enfants du périscolaire de Westhoffen ont élaboré les menus.

Appuyé d'un plan alimentaire et de listes de leurs repas préférés préparées en amont, les enfants s'en sont donnés à cœur joie.

Leurs objectifs communs ?

Plaisir et saveur tout en respectant l'équilibre alimentaire.



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Repas végétarien
Salade de concombres
Œuf à la florentine
Pommes de terre nature
Camembert
Tarte au fromage

Salade de champignons
Filet de hoki sauce matelote
Riz
Munster AOP
Banane
** Grilladin végétal

Salade de blé
Tranche de bœuf
aux petits oignons
Gratin de chou fleur
Déllice à l'emmental
Fromage blanc au spéculoos
** Quenelles nature
aux petits oignons

Salade de concombres
Blanquette de poisson
Purée de panais
Petit Louis
Salade d'agrumes
** Allumettes végétales
au romarin

Repas végétarien
Salade de tomates
Steak végétal
sauce au miel
Curry de légumes
Brebicrème
Petits suisses
nature + sucre

Salade de pommes de terre
Filet de colin au curcuma
Flan de courgettes
Saint Nectaire
Fromage blanc + sucre
** Steak végétal au curcuma

Salade verte
Hachis Parmentier de navet
Fromage frais
Cocktail de fruits
** Hachis parmentier
de navet végétal

Salade grecque
(concombre Bio)
Cordon bleu de volaille
sauce crème
Semoule de maïs goût pizza
Fromage à coque rouge
Donut au chocolat
** Cordon bleu végétal

Repas végétarien
100 % BIO
Salade de céleri
Boulettes de lentilles corail
Quinoa
Carottes à la crème
Fromage à tartiner
Yaourt à la vanille

Ascension

Repas manger
main des enfants
Légumes à croquer
Bouchées manger mains
Potatoes + Ketchup revisité
Fromage blanc aux herbes
Banane
** Bouchées manger main
sans viande

Salade de courgettes
Filet de colin sauce
gourmande au fromage
Riz
Munster AOP
Pomme
** Pané au fromage

Salade de chou blanc
Cuisse de poulet grillée
Cœur de blé
Cancoillotte
Ananas
** Veggi nuggets

Salade de courgettes
Effiloché de porc
sauce au paprika
Flageolets aux aromates
Mimolette
Petits suisses aux fruits
* Sauté de dinde au paprika
** Omelette aux herbes

Repas végétarien
Salade mêlée
Risotto et haricots blancs
Edam
Kiwi



GOÛTERS

Du 17 avril au 26 mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 16 Du 17 au 21 avril	Yaourt aux fruits Brioche	Compote pommes ananas Biscuits	Lait Céréales nature	Pain de mie Fol Epi	Pain Miel de tournesol
Semaine 17 Du 24 au 28 avril	Pain Gelée de coing	Pomme Brioche	Biscuits au chocolat Lait	Biscottes Comté	Muesli aux fruits Lait
Semaine 18 Du 01 au 06 mai	Fête du travail	Biscuits chocolatés Yaourt aux fruits	Pain Gouda	Céréales au miel Lait	Pain de mie Confiture d'abricots
Semaine 19 Du 08 au 12 mai	Victoire 1945	Galettes bretonnes Pomme	Pain Miel IGP Alsace	Biscotte Cantal	Brioche Chocolat
Semaine 20 Du 15 au 19 mai	Madeleines Compote de pommes	Pain Chèvre	Lait Céréales nature	Ascension	Pain Confiture de cerises
Semaine 21 Du 22 au 26 mai	Palets bretons Jus multi fruits	Pain de mie Edam	Pain Confiture de mirabelles	Pain au lait Compote pomme fraise	Brioche Miel

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements.
En cas de question sur les allergènes, merci de contacter le responsable de l'accueil périscolaire.