

# Menus du 17 avril au 26 mai



Semaine 16  
Du 17 au 21 avril  
Vacances scolaires

Sauté de porc à l'ancienne  
Duo de céréales  
Célerizotto  
Fromage à tartiner  
Crème dessert au praliné  
\*/\*\* Sauté végétal  
sauce à l'ancienne

Semaine 17  
Du 24 au 28 avril  
Vacances scolaires

Estouffade de bœuf  
sauce brune  
Pommes de terre au four  
Chou rouge braisé  
Fromage à coque rouge  
Poire  
\*\* Fallafel sauce brune

Semaine 18  
Du 01 au 06 mai

Fête du travail

Semaine 19  
Du 08 au 12 mai

Victoire 1945

Semaine 20  
Du 15 au 19 mai

Carbonade flamande  
Corolle HVE  
Trio de chou  
Emmental  
Flan au chocolat Equitable  
\*\* Aiguillettes végétales  
sauce aigre douce

Semaine 21  
Du 22 au 26 mai  
Les enfants ont choisi...

Coquillettes à la carbonara  
Salade verte  
Fromage à tartiner  
Poire  
\*/\*\* Coquillettes à la  
carbonara végétarienne

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Emincé de veau à l'ail  
Torsades HVE / Brocolis  
Tomme blanche  
Kiwi  
\*\* Galette à l'épeautre  
sauce à l'ail

**Repas végétarien**  
Salade de carottes  
au fromage  
Timbale de pâtes  
à la mexicaine  
Yaourt nature + sucre

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

Salade de betteraves  
Emincé de bœuf  
à l'échalotte  
Polenta / Caponata  
Fromage blanc aux fruits  
\*\* Sauté végétal  
à l'échalote

Couscous garni  
Légumes et semoule  
Saint Paulin  
Salade de fruits à la fleur  
d'oranger  
\*\* Couscous végétarien

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

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

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

Salade de radis  
Tranche de bœuf  
aux petits oignons  
Mini pennes  
Gratin de chou fleur  
Fromage blanc au spéculoos  
\*\* Quenelles nature  
aux petits oignons

Salade de concombres  
au fromage  
Blanquette de poisson  
Purée de panais  
Salade d'agrumes  
\*\* Allumettes végétales  
au romarin

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

Salade de carottes  
au fromage  
Effiloché de bœuf  
sauce tomate  
Riz / Duo de haricots  
Banane  
\*\* Sauté de tofu  
sauce tomate

Salade de concombres  
au fromage  
Filet de colin au curcuma  
Cœur de blé  
Flan de courgettes  
Fromage blanc + sucre  
\*\* Steak végétal au curcuma

Hachis Parmentier de navet  
Salade verte  
Fromage à tartiner  
Cocktail de fruits  
\*\* Hachis parmentier  
de navet végétal

Salade grecque  
(concombre Bio)  
Cordon bleu de volaille  
sauce crème  
Semoule de maïs goût pizza  
Légumes méridionaux  
Donut au chocolat  
\*\* Cordon bleu végétal

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

Ascension

**Repas végétarien**  
Radis + beurre  
Tortellini ricotta épinards  
sauce pesto  
Salade d'endives  
Crème anglaise

Salade de chou blanc  
Cuisse de poulet grillée  
Riz safrané  
Légumes du soleil  
Ananas  
\*\* Veggi nuggets

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

**Repas végétarien**  
Risotto et haricots blancs  
Salade mêlée  
Edam  
Kiwi

**Repas manger**  
**main des enfants**  
Légumes à croquer  
et sauce fromage blanc  
Bouchées manger mains  
Potatoes + Ketchup revisité  
Banane  
\*\* Bouchées manger main  
sans viande

Filet de colin sauce  
gourmande au fromage  
Riz / Duo de courgettes  
Munster AOP  
Pomme  
\*\* Pané au fromage

Salade coleslaw  
Volaille façon kebab  
et sauce blanche  
Boulghour / Ratatouille  
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.

