



Menus périscolaires - ville d'Oberhausbergen

Cycle de septembre octobre 2025



SEMAINE JOUR	Semaine 36 01 au 05 septembre 2025	Semaine 37 08 au 12 septembre 2025	Semaine 38 15 au 19 septembre 2025	Semaine 39 22 au 26 septembre 2025	Semaine 40 29/09 au 03 octobre 2025	Semaine 41 06 au 10 octobre 2025	Semaine 42 13 au 17 octobre 2025	Semaine 43 20 au 24 octobre 2025	Semaine 44 27 au 31 octobre 2025		
L U N D I	C'EST LA RENTREE Lasagnes aux légumes Gouda BIO Donut	 Raviolis aux saumon, sauce crème Raviolis aux légumes, sauce crème Emmental râpé Compote de fruits BIO	Salade de chou rouge local Jambon blanc qualité supérieur Jambon de volaille Beignets de légumes Pommes de terre sautées, Bibeleskaes Streussel local	C'EST L'AUTOMNE Salade de carottes râpées locale aux pommes Rôti de volaille sauce forestière Quenelles natures sauce forestière Pommes de terre et cube de butternut persillés BIO Tarte aux poires	 Saucisse fumée Saucisse de volaille Saucisse végétale Potée de chou vert, pommes de terre, carottes Ortolan BIO Flan vanille	 Filet de poisson MSC, sauce tomate Crêpes à l'emmental Purée patate douce et potiron Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison BIO	Potage de légumes Emincé de bœuf VBF au paprika Poêlée de haricots rouges sauce au paprika Pâtes et chou de Bruxelles Fruit de saison BIO	 Steak sauce chasseur Crêpes aux champignons Pâtes et haricots verts Samos Yaourt aromatisé	Salade de chou rouge local Wings de poulet sauce barbecue Pané de blé, sauce barbecue Potatoes et brocolis à l'ail Fruit de saison BIO		
	M A R D I	 Filet de poisson MSC pané sauce rémoulade Pané au fromage sauce rémoulade Blé et poêlée de courgettes aux herbes Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison BIO	MENU DES ENFANTS Cordon bleu de volaille Croustillant au fromage Purée de pommes de terre, carottes BIO Kiri Liégeois chocolat	 Salade iceberg Parmentier végétarien, purée pommes de terre patate douce et égrené végétal Fruit de saison BIO	 Merguez Falafels Semoule et légumes tajine aux abricots Yaourt sucré BIO Salade de fruit frais	Salade de chou rouge local Gratin de pommes de terre, poireaux munster Fruit de saison BIO	MENU DES ENFANTS Fruit de saison BIO	Salade de céleri BIO Veau morengo Omelette à la sauce tomate Semoule et brunoise de légumes Compote de fruit	Salade verte vinaigrette Dos de cabillaud MSC sauce aurore Parmentier de légumes et égrené végétal Purée de pommes de terre, céleri BIO Fruit de saison BIO	 Veau sauce champignons Quenelles sauce champignons Pâtes et fondue de poireaux Emmental BIO Petit suisse fruité	
		M E R C R E D I	 Melon Sauté de volaille sauce basquaise Emincé végétal sauce basquaise Boulgour et brocolis à l'ail Compote de fruit BIO	 Carottes râpées Brandade de poisson Nuggets de blé Pâtes et épinards à la crème Fruit de saison	 Sauté de volaille sauce diable Emincé végétal sauce diable Riz et carottes braisées Les fripons Banane BIO	 Mijoté de bœuf VBF sauce au thym Palet de légumes, sauce au thym Puré de potiron Bleu d'Auvergne AOP Compote de fruit	Salade verte BIO Lasagne de bœuf Lasagnes aux légumes Yaourt aux fruit	 Céleri rémoulade Rôti de porc VPF aux pruneaux Rôti de volaille aux pruneaux Feuilleté aux légumes Spaetzles et haricots verts BIO Flan vanille	REPAS AMERICAIN (ETATS-UNIS) mac and cheese (gratin de macaroni au cheddar) Gouda BIO Cheesecake	 Chili végétarien Riz Fromage blanc sucré BIO Compote de fruits	 Kasler fumé VPF Jambon de volaille Galette végétale Lentilles aux carottes au jus Munster AOP Fruits de saison BIO
			J E U D I	 Céleris rémoulade Chili con carne Chili végétarien Riz BIO Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde BIO Steak haché sauce champignon Falafels sauce champignon Pommes de terre persillées et haricots verts à l'ail Tarte aux pommes	REPAS ALLEMAND Salade de chou blanc Escalope de dinde viennoise, citron Pané de blé pané, citron Pommes de terre rôties et poêlée de carottes Forêt noire	 Salade de blé aux légumes Lentilles aux pommes de terre et carottes Yaourt aromatisé local	 Filet de poisson sauce citronnée Riz façon risotto crémeux aux trio de légumes Riz et trio de légumes Brie à la coupe Crêpe sucrée	 Bœuf VBF bourguignon Gratin de coquillettes et champignons, au fromage Coquillettes BIO et champignons Cantal à la coupe AOP Fruit de saison	 Tarte saumon épinard Tarte aux légumes Yaourt sucré BIO Salade de fruits	Macédoine Sauté de porc VPF au jus Sauté de volaille au jus Tortellinis aux légumes Spaetzles et chou rouge aux pommes Petit suisse sucré
V E N D R E D I				 Rôti de volaille au jus Omelette Pâtes et petits pois BIO Mimolette à la coupe Muffin	 Pâtes à la bolognaise Pâtes à la bolognaise aux lentilles Yaourt sucré Fruits de saison BIO	 Mijoté de bœuf, sauce brune Emincé végétal sauce brune Pâtes et chou-fleur persillés BIO Camembert BIO Fruit de saison	 Curry de poisson au lait de coco Curry de pois chiche au lait de coco Riz et brocolis Kiri Fruits de saison BIO	 Sauté de bœuf VBF aux petits oignons Galette végétales aux petits oignons Flageolets et épitis légumes Fromage ail et fines herbes Fruits de saison BIO	 Œufs brouillés au fromage Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille Saucisse végétale Choucroute Munster AOP Pomme cuites	 Blanc de volaille sauce aux herbes fraîches Emincé végétal sauce aux herbes fraîches Blé et carottes BIO Saint-Nectaire à la coupe AOP Beignet au chocolat	HALLOWEEN Paupiettes de volaille au paprika Falafels sauce paprika Purée pommes de terre et potiron BIO Mimolette Carot cake



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



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.

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

