



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 06 au 10 janvier 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Salade verte, radis
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Escalope de porc marinée
Brocolis
Pommes sautées
Fruits frais de saison
Lait
Cornflakes
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Potage de légumes
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Estouffade de bœuf à la hongroise
Carottes
Spaëtzles
Fruits frais de saison
Jus d'orange
Tartine de pain Sechskorn
Tranche de salami de dinde
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Taboulé
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Poisson blanc à l'aneth
Courgettes
Riz créole
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain Kornli
Pâte à tartiner au caramel beurre salé
*

Jeudi
Potage de patates douces au lait de coco
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Emincé de volaille à la zurichoise
Maïs
Coquillettes
Fruits frais de saison
Jus de pomme
Tatine de pain Dinkelbrout
Miel
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Salade de petits pois
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Hamburger de veau fromage
Tomates, cornichons, salade iceberg
Potatoes "maison"
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain Kraftkorn
Emmental
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Produit du terroir :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi par les enfants :



sodexo



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 13 au 17 janvier 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Coleslaw
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Pané de blé, tomate, mozzarella
Légumes mexicains
 Semoule complète
Fruits frais de saison
 Lait 
 Tartine de pain Graham
Confiture de cerises
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Potage de céleri
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Rôti de dinde à l'estragon
Chou frisé
 Riz basmati
Fruits frais de saison
 Jus de raisin
 Tartine de pain Sechskorn
Kiri
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Dip's de légumes, crème ciboulette
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Lasagne pur bœuf
Salade verte
*
Fruits frais de saison
 Lait chocolaté 
 Brioche
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
 Crème de volaille, ABC
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Emincé de veau au curry
 Haricots verts persillés
Pommes de terre vapeur
Fruits frais de saison
 Jus de poire
 Tartine de pain Dinkelbrout
Tranche de dinde au paprika
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Salade parisienne
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Colin au four
Epinards à la crème
Tagliatelles
Fruits frais de saison
 Lait 
 Tartine de pain Kraftkorn
Gouda
*
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu
de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Produit du terroir :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi
par les enfants :



sodexo*



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 20 au 24 janvier 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Salade de carottes râpées
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Bouchée à la reine
Petits pois
 Riz basmati complet
Fruits frais de saison
 Yaourt nature
 Flocons de quinoa
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Velouté de légumes
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Sauté de bœuf au soja
 Courgettes
Nouilles chinoises
Fruits frais de saison
 Jus d'abricot
 Tartine de pain Kraftkorn
Confiture de fraise
 Beurre
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
 Concombre
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Emincé de porc aux fines herbes
Haricots beurre
 Pommes de terre sautées
Fruits frais de saison
 Lait 
 Tartine de pain Sechskorn
 Pâte à tartiner au chocolat
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Potage de lentilles
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Pain de viande pur bœuf, sauce brune
Jardinière de légumes
 Boulghour 
Fruits frais de saison
 Jus multivitamine
 Tartine de pain Dinkelbrout
Emmental
*
Fruit de saison dont 1 bio

Vendredi
Croque monsieur
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Filet de lieu, sauce aux crevettes
Duo chou-fleur, brocoli
 Purée
Fruits frais de saison
 Lait 
 Tartine de pain Kornli
Salami de dinde
*
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu
de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Produit du terroir :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi
par les enfants :



sodexo*



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 27 au 31 janvier 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Poireaux en vinaigrette
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Judd
Fèves des marais
Pommes de terre vapeur
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain Graham
Beurre
Confiture
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Potage andalous
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Bœuf façon bourguignon
Flan de courge
Riz pilaf
Fruits frais de saison
Jus de raisin
Bretzel
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Salade iceberg, chou rouge
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Escalope de volaille viennoise
Haricots verts
Pommes de terre rôties
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain Kraftkorn
Port Salut
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Bouneschlupp
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Pavé de saumon
Duo carotte, céleri
Blé
Fruits frais de saison
Jus d'orange
Tartine de pain Dinkelbrout
Jambon de dinde
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Dip's de légumes, sauce crème ciboulette
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Spaghetti à la bolognaise de quorn
Cœur de laitue
*
Fruits frais de saison
Lait
Jus multfruit
Gâteau d'anniversaire
*
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Produit du terroir :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi par les enfants :



sodexo*



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 03 au 07 février 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Salade de riz
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Roulé de limande, sauce Aurore
Brocolis
 Farfalle
Fruits frais de saison
 Lait 
 Flakes à l'épeautre
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Potage de panais
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Emincé de bœuf au romarin
Poivrons
Polenta
Fruits frais de saison
 Jus de pomme
 Tartine de pain Kraftkorn
Edam
 Beurre
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Cœurs de palmiers, dés de tomates
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Cordon bleu de volaille, sauce aux champignons
 Haricots verts, carottes
 Pommes sautées
Fruits frais de saison
 Lait 
 Tartine de pain Kornli
 Pâte à tartiner au caramel beurre salé
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Crème de courgettes
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Chili con carne, fajitas
*
Riz
Fruits frais de saison
 Jus d'orange
Cramique
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Vendredi
Salade de pois chiches
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Weinzossis pur veau, sauce moutarde
Bouquetière de légumes
 Purée de pommes de terre
Fruits frais de saison
 Lait 
 Tartine de pain Graham
Confiture de groseille
*
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu
de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Produit du terroir :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi
par les enfants :



 sodexo



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 10 au 14 février 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Céleri rémoulade
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Filet de poulet au jus
Petits pois
 Fusilli complet
Fruits frais de saison
 Lait 
 Pain Muesli
Confiture
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Bouillon de légumes, pâtes ABC
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Blanquette de veau
 Carottes
Riz pilaf
Fruits frais de saison
 Jus d'abricot
 Tartine de pain Graham
Kiri
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Salade de chou-fleur
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Steak haché de bœuf à l'échalote
Mousseline de légumes
 Gratin dauphinois
Fruits frais de saison
 Lait chocolaté 
 Brioche
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Soupe de potiron
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Saumon
Poireaux
Linguine
Fruits frais de saison
 Jus d'orange
 Tartine de pain Dinkelbrout
Poulet en tranche au paprika
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Salade de lentilles
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Kebab de quorn
Garniture pita
 Potatoes "maison"
Fruits frais de saison
 Lait 
 Tartine de pain Kraftkorn
Emmental en tranche
*
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu
de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Produit du terroir :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi
par les enfants :



sodexo*