

Menus périscolaires - Commune de Wolfisheim

Mai Juin 2024



SEMAINE EURO de foot 2024

JOUR SEMAINE	Semaine 19 6 au 10 mai 2024	Semaine 20 13 au 17 mai 2024	Semaine 21 20 au 24 mai 2024	Semaine 22 27 au 31 mai 2024	Semaine 23 3 au 7 juin 2024	Semaine 24 10 au 14 juin 2024	Semaine 25 17 au 21 juin 2024	Semaine 26 24 au 28 juin 2024	Semaine 27 1 au 5 juillet 2024	
LUNDI	Quenelles natures sauce à la diable	Cordon bleu de volaille		Salade sombrero (Haricots rouges, maïs, carottes, céleri, pois)	Pilons de poulet grillés, mayonnaise	Sauté de porc VPF aux pêches	Salade de céleri persillé	Omelette BIO	Pâtes bolognaises	
	Riz et poêlée de carottes	Pâtes et courgettes BIO à la tomate		Filet de poisson MSC aux herbes	Gratin de brocolis	Potatoes	Semoule et julienne de légumes aux épices	Carbonnade flamande	Riz et piperade (aux poivrons)	Emmental râpé BIO
	Saint Paulin BIO	Ribeaupierre local (ail des ours)		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Bûche de chèvre à la coupe	Saint Nectaire à la coupe AOC	Pâtes et carottes BIO persillées	Camembert à la coupe BIO	Fromage frais fruité
	Fruit de saison	Pomme cuite		Palet végétal	Nuggets à l'emmental	Sauté de volaille aux pêches	Pois chiches au bouillon	Yaourt fruité	Fruit de saison	Pâtes bolognaises à l'égrégé végétal
MARDI	Salade verte à l'emmental	Haché de cabillaud sauce citronnée	Lasagnes aux légumes grillés	Colombo de porc VPF	Gratin de pâtes et brunoise à la napolitaine	Emincé de volaille au paprika	Magra con tomate (Sauté de volaille à la tomate)	Salade de blé aux légumes croquants	Sauté de porc VPF sauce moutarde	
	Sauté de bœuf VBF aux deux poivrons	Pommes de terre vapeur et épinards	Petit suisse aromatisé BIO	Riz complet et aubergines grillées	Petit suisse aromatisé BIO	Gratin de chou-fleur BIO	Riz et haricots beurre	Filet de poisson MSC basquaise	Edam à la coupe	
	Chou-fleur BIO persillé	Camembert à la coupe BIO	Pomme	Chanteneige BIO	Petit suisse sucré	Tarte croissant abricot	Saint Paulin BIO	Yaourt aux fruits	Pâtisserie	
	Gaufre au sucre poudré	Fruit de saison	Colombo de volaille	Salade de fruits frais	Tarte croissant abricot	Beignet de légumes en sauce	Tarte au fromage blanc local	Yaourt aux fruits	Sauté de volaille sauce moutarde	
Haricots rouges et maïs sauce aux deux poivrons	Omelette aux herbes	Emmincé végétal façon colombo	Emmincé végétal façon colombo	Emmincé végétal façon colombo	Emmincé végétal façon colombo	Haricots rouge à la tomate	Haricots rouge à la tomate	Boulettes de lentilles sauce basquaise	Pâtes bolognaises à l'égrégé végétal	
MERCREDI	Salade de chou rouge BIO	Salade de tomates	Salade de courgettes râpées	Salade de courgettes râpées	Salade de courgettes râpées	Salade de courgettes râpées	Salade iceberg	Salade de blé aux légumes croquants	Emmincé de bœuf VBF sauce à l'estragon	
	Chili sin carne	Braisé de volaille au romarin	Emmincé de bœuf VBF aux petits oignons	Jambon VPF sauce moutarde à l'ancienne	Filet de poisson MSC gratiné	Tortellinis tomate mozzarella BIO sauce pesto	Jambon blanc VPF	Pommes de terre sautées	Purée pommes de terre, panais BIO	
	Riz	Riz crémeux BIO et carottes	Purée pommes de terre, carottes BIO	Printanière de légumes	Blé et épinards BIO	Munster à la coupe local	Fromage blanc façon bibeleskaes	Fromage blanc façon bibeleskaes	Bûche de chèvre à la coupe	
	Fromage blanc aromatisé	Pêche au sirop	Fian caramel	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	
JEUDI		Emmincé de bœuf VBF sauce paprika	Filet de poisson MSC gratiné	Omelette BIO basquaise	Filet de poisson MSC sauce citronnée	Rôti de bœuf froid VBF	Currywurst	MENU DES ENFANTS	Pastèque	
		Boullgour et céleri	Petits pois aux petits oignons	Pâtes et haricots verts	Riz safrané et carottes	Salade de pâtes (concombres, poivrons, tomate)	Salade de concombres BIO à la crème	Nuggets de poulet, ketchup	Boulettes de soja sauce aigre douce	
		Vache qui rit BIO	Ortolan BIO	Brie à la coupe	Crème dessert vanille BIO	Tomme BIO	Pommes de terre sautées et courgettes à l'ail	Potatoes	Nouilles et poêlée de légumes	
		Fruit de saison local	Tarte pomme rhubarbe	Fruit de saison	Boulettes végétales sauce citronnée	Liégeois chocolat	Cantal AOP	Fondant au chocolat	Fromage blanc sucré BIO	
VENDREDI	Salade de carottes BIO	Salade de concombres	MENU DES ENFANTS	Salade de pommes de terre	Salade verte BIO	Fish and chips, mayonnaise	Salade de tomates BIO	Gratin camarguais (riz, bœuf haché et courgettes à la tomate)	Salade de riz BIO à l'indienne (riz au curry, thon, carottes en julienne et tomates)	
	Pâtes à la bolognaise	Boulettes de bœuf sauce champignons	Salade de concombres BIO	Steak haché sauce tomate	Sauté de bœuf VBF à la niçoise (ail, tomate, romarin et olives)	(poisson pané et potatoes)	Gratin camarguais (riz, bœuf haché et courgettes à la tomate)	Fondant au chocolat	Fraidou	
	Fondant au chocolat	Blé et brunoise de légumes	Pommes rissolées	Donut	Courgettes braisées BIO	Fromage à tartiner nature	Comote de fruits	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Liégeois vanille	
	Pâtes à la bolognaise végétarienne	Yaourt sucré BIO	Galette végétale au blé	Galette végétale	Galette végétale	Fruit de saison BIO	Nuggets de blé	Boulettes de soja sauce champignons	Salade riz, lentilles et légumes à l'indienne	



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



* Alternative sans porc et végétarienne

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les plats sont des plats complets

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

