

Menus périscolaires - Commune de Wolfisheim

Mars avril 2024

							VACANCES SCOLAIRES		
JOUR SEMAINE	Semaine 11 11 au 15 mars 2024	Semaine 12 18 au 22 mars 2024	Semaine 13 25 au 29 mars 2024	Semaine 14 1 au 5 avril 2024	Semaine 15 8 au 12 avril 2024	Semaine 16 15 au 19 avril 2024	Semaine 17 22 au 26 avril 2024	Semaine 18 29/04 au 3 mai 2024	
LUNDI	Potage de légumes		REPAS VEGETARIEN Salade de carottes râpées local		REPAS VEGETARIEN Salade de pommes de terre		Salade coleslaw locale	Salade de chou blanc BIO	
	Filet de poisson pané, citron	Rôti de bœuf VBF sauce brune	Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons		Croustillant au fromage	Saucisse paysanne VPF	Gratin de pâtes aux légumes printaniers	Filet de colin MSC gratiné	
	Blé et ratatouille	Pommes de terre sautées et brunoise de légumes			Haricots verts à la tomate	Pommes de terre sautées et chou confit	et jambon VPF	Petits pois carottes	
	Yaourt aromatisé BIO	Les fripons			Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Donut
	Nuggets crispid'or (emmental)	Beignet de chou-fleur					Saucisse de volaille Merguez végétarienne	Gratin à la volaille Gratin de pâtes aux légumes printaniers à l'emmental	Nuggets de blé, citron
MARDI	Salade chou blanc BIO	Velouté de potiron	Salade de céleri local	REPAS VEGETARIEN	Laitue iceberg à la vinaigrette			Salade de concombres	
	Emincé de bœuf VBF stroganof Riz et carottes BIO persillées	Pâtes BIO façon carbonara VPF	Filet de poisson MSC meunière, sauce rémoulade Cœur de blé et brocolis aux amandes Petit suisse sucré BIO	Dhal de pois chiches et carottes au curry Riz Emmental BIO	Hachis parmentier à la purée de patates douces		Lasagnes de bœuf à la bolognaise	Bœuf VBF bourguignon Chou-fleur persillé Chanteneige BIO	Steak haché à la sauce tomate Pommes de terre rissolées
	Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits		Pomme	Crème dessert saveur chocolat BIO		Crêpe sucrée	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO
	Quenelles natures sauce stroganof	Pâtes carbonara à la volaille Pâtes carbonara végétariennes	Beignets de légumes, sauce rémoulade		Parmentier végétarien à la patate douce, carottes et lentilles		Lasagnes aux légumes du soleil	Crêpe au fromage	Emincé végétal aux carottes
		REPAS BELGE Salade d'endives aux dés de fromage Waterzoï de poulet Pommes de terre et légumes (navets, carottes, poireaux) Gaufre 		Bœuf VBF sauce à l'échalote Potatoes et haricots beurre persillés Fraidou Banane BIO	Mijotée de veau sauce chasseur Petits pois BIO Petit cotentin		Haché de saumon au bouillon Riz crémeux aux petits légumes Saint Nectaire AOP à la coupe	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO Boulettes de soja aux épices Semoule et légumes de tajine	Salade de carottes BIO Filet de lieu MSC sauce basquaise Riz et haricots verts
MERCREDI	Sauté de porc VPF à la crème et champignons Boullgour et chou-fleur Fromage ail et fines herbes Fruit de saison BIO Sauté de volaille à la crème et champignons Tortellinis aux légumes à la crème et champignons		Emincé végétal sauce à l'échalote	Galette végétale au blé	Fromage blanc au coulis de fruits	Fromage blanc à la pulpe de fruits	Flan vanille nappé caramel		
	MENU DES ENFANTS Salade de carottes BIO	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes Galette végétale aux céréales BIO Petits pois à la crème Fromage blanc (local) aux pépites de chocolat	PÂQUES Paupiette de volaille printanière Flageolets à la crème et carottes Ortolan à la coupe BIO Entremet de Pâques		Risotto aux fèves et petits légumes		Palets de légumes sauce basquaise		
JEUDI	Pâtes à la bolognaise Moelleux au chocolat Pâtes à la bolognaise aux lentilles et petits légumes		Quenelles natures printanière			Salade de radis		REPAS VEGETARIEN Duo de choux local	
	REPAS VEGETARIEN Taboulé Œufs brouillés au fromage Haricots verts BIO à la tomate Banane			Kassler fumé VPF Lentilles aux carottes Gouda BIO Flan vanille nappé caramel Sauté de volaille au jus Palets de légumes	Emincé de poulet façon kébab, sauce blanche Potatoes et ratatouille Fromage à tartiner nature Poire Falafels sauce blanche	Bœuf VBF à l'estragon Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) BIO Yaourt aromatisé	Pilons de poulet jus au romarin Cœur de blé et poêlée de courgettes Ortolan BIO Fruit de saison local	Quiche aux légumes Tomme BIO	
 VENDREDI					Salade de chou blanc local		Risotto crémeux et trio de légumes	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO aux dés de fromage	
		Filet de poisson MSC sauce Dugléré (tomate, échalote, persil) Purée pommes de terre, céleri BIO Fourme d'Ambert AOP à la coupe Salade de fruits frais		Filet de poisson MSC gratiné Pâtes à la tomate et julienne de légumes Fromage blanc sucré Fruit de saison BIO Œufs brouillés au fromage	Rôti de porc VPF jus au curcuma Blé et carottes au miel Tarte au fromage blanc local Rôti de volaille au curcuma Mijoté de lentilles au curcuma	Filet de colin MSC sauce citronnée Purée pommes de terre, poireaux BIO Cantal AOP Fruit de saison	Raviolis aux légumes	Escalope de volaille jus au safran Boullgour et céleri braisé Coulommiers à la coupe Fruit de saison BIO Boulettes de lentilles jaunes en sauce	



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)

