

MENU PERISCOLAIRE WOLFISHEIM
MAI JUIN 2023

	SEMAINE 19 DU 8 AU 12 MAI 2023	SEMAINE 20 DU 15 AU 19 MAI 2023	SEMAINE 21 DU 22 AU 26 MAI 2023	SEMAINE 22 DU 29 MAI AU 2 JUIN 2023	SEMAINE 23 DU 5 AU 9 JUIN 2023	SEMAINE 24 DU 12 AU 16 JUIN 2023	SEMAINE 25 DU 19 AU 23 JUIN 2023	SEMAINE 26 DU 26 AU 30 JUIN 2023	SEMAINE 27 DU 3 AU 7 JUILLET 2023	
L U N D I			REPAS VEGETARIEN Salade de céleri BIO persillée Falafels végétales au jus Semoule et ratatouille Fruit de saison		REPAS VEGETARIEN Salade de boulgour Omelette BIO aux fines herbes Gratin de chou-fleur Crème dessert chocolat	Salade californienne (Haricots rouges, maïs, poivrons, ananas) Filet de lieu sauce blanche Riz et haricots verts Fruit de saison BIO Palets de légumes montagnards, sauce blanche			REPAS VEGETARIEN Salade de carottes BIO Crispy d'or au fromage Purée pommes de terre courgettes Fruit de saison	
		REPAS STREET FOOD Emincé de poulet grillé aux épices, sauce blanche Pomme de terre Emmental à la coupe Yaourt nature sucré bio Emincé végétal, sauce blanche	 Salade de radis BIO Nuggets de poisson sauce tartare Petits pois carottes Yaourt aromatisé Nuggets végétariennes sauce tartare	REPAS VEGETARIEN Galette végétale légumes et mozzarella Courgettes BIO sauce tomate Cantadou Fondant au chocolat		REPAS VEGETARIEN Salade verte Tortellinis tomates mozarella BIO sauce basilic Fruit de saison Quenelles basquaise			MENU DES ENFANTS  Salade de riz composée Steack haché sauce brune Printanière de légumes Compote de fruits BIO Crêpe aux champignons	
	M A R D I		REPAS VEGETARIEN Parmentier végétarien BIO à l'égréiné végétal Coulommier à la coupe Crème dessert chocolat							
		Salade de chou rouge Cassolette de colin d'Alaska Riz BIO Compote pomme Boulette de lentilles en sauce		Salade de radis BIO Nuggets de poisson sauce tartare Petits pois carottes Yaourt aromatisé Nuggets végétariennes sauce tartare	Galette végétale légumes et mozzarella Courgettes BIO sauce tomate Cantadou Fondant au chocolat	Cassolette de poisson basquaise Riz BIO Coulommiers à la coupe Fruit de saison Quenelles basquaise	Salade verte Tortellinis tomates mozarella BIO sauce basilic Fruit de saison Quenelles basquaise			
Cordon bleu de volaille ketchup Pommes rissolées Camembert à la coupe BIO Yaourt aux fruits Croustillant au fromage ketchup			Sauté de volaille au pesto Fusilli Brie Compote de fruit BIO Tortellinis ricotta épinards	Pépites de colin aux 3 céréales, sauce rémoulade Epinards à la crème Camembert Fruit de saison BIO Beignet de légumes, sauce rémoulade	Salade de radis Rôti de bœuf à l'échalote Purée pommes de terre, carottes BIO Fruit de saison Boulette de lentilles en sauce	Emincé de poulet à la crème Purée pommes de terre Camembert Yaourt nature sucré BIO Emincé végétal à la crème	Salade de carottes BIO Emincé de volaille à l'ancienne Coquillettes et courgettes sautées au thym Yaourt aux fruits Quenelles sauce végétarienne		Salade de tomates Carbonnade de bœuf Petits pois BIO aux petits oignons Fruit Omelette au fromage	
M E R C R E D I		REPAS VEGETARIEN Salade de concombre bio Pâtes complètes à la sicilienne (tomates, aubergines, basilic) et fromage Fruit de saison								
			Salade de carottes BIO Emincé de bœuf aux échalotes Riz et chou de bruxelles Tarte pomme rhubarbe Falafel en sauce	Salade de céleri BIO Sauté de porc aux pêches Boulgour et petits légumes aux épices Flan saveur vanille Rôti de volaille aux pêches Boulettes de lentilles aux pêches	Emincé de volaille façon carbonara Pâtes Emmental râpé Compote de fruit BIO Pâtes carbonara végétarienne	Goulash de bœuf Semoule et carotte vichy Fripon Compote de fruits BIO Boulettes végétariennes			REPAS VEGETARIEN Salade de courgettes râpées BIO Œufs brouillés aux herbes Purée pommes de terre Tarte au fromage blanc Beignet de légumes	
J E U D I		REPAS VEGETARIEN Salade coleslaw BIO Sauté de bœuf sauce brune Pâtes et haricots verts Gélifié vanille nappé caramel Quenelles natures, sauce brune végétarienne								
			Salade de carottes BIO Emincé de bœuf aux échalotes Riz et chou de bruxelles Tarte pomme rhubarbe Falafel en sauce	Salade de céleri BIO Sauté de porc aux pêches Boulgour et petits légumes aux épices Flan saveur vanille Rôti de volaille aux pêches Boulettes de lentilles aux pêches	Emincé de volaille façon carbonara Pâtes Emmental râpé Compote de fruit BIO Pâtes carbonara végétarienne	Goulash de bœuf Semoule et carotte vichy Fripon Compote de fruits BIO Boulettes végétariennes			REPAS VEGETARIEN Radis rouges émincés vinaigrette Lasagnes épinards et chèvre Fruit de saison BIO	
V E N D R E D I		REPAS VEGETARIEN Salade coleslaw BIO Sauté de bœuf sauce brune Pâtes et haricots verts Gélifié vanille nappé caramel Quenelles natures, sauce brune végétarienne		MENU DES ENFANTS  Mijoté de veau grand-mère Spaetzle Fromage aux fines herbes BIO Fruit de saison Egréiné végétal sauce végétarienne						

* Alternative sans viande

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 selon les recommandations nutritionnelles du GEMPRCN
Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), MSC (poisson issu d'une pêche durable)