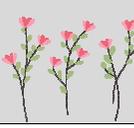


## Menus périscolaires - Commune de Wolfisheim Cycle de mai juin 2025

SEMAINE JOUR	Semaine 18 28/04 au 2 mai 2025	Semaine 19 5 au 9 mai 2025	Semaine 20 12 au 16 mai 2025	Semaine 21 19 au 23 mai 2025	Semaine 22 26 au 30 mai 2025	Semaine 23 2 au 6 juin 2025	Semaine 24 9 au 13 juin 2025	Semaine 25 16 au 20 juin 2025	Semaine 26 23 au 27 juin 2025	Semaine 27 30/06 au 4 juillet 2025
LUNDI	Salade de betteraves à la fêta Dhal de lentilles au lait de coco curry <i>Riz et carottes BIO</i> Tarte au citron	Emincé de volaille sauce tomate aux olives Œufs brouillés sauce tomate aux olives Pâtes et brunisso de légumes Camembert à la coupe <i>Yaourt aromatisé BIO</i>	Céleri rémoulade <i>Bœuf VBF sauce brune aux 4 épices</i> Falafels aux 4 épices Boullgour et petits pois <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade coleslaw Sauté de volaille sauce provençale Feuilleté aux légumes Blé et chou-fleur <i>Petit suisse fruité BIO</i>	Salade de tomates fêta Gratin de biettes et pomme de terre, béchamel, emmental <i>Fruit de saison BIO</i>	Saucisse paysanne Saucisse de volaille Saucisse végétale Gratin de courgettes et pommes de terre Carré de l'Est à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i>		<b>REPAS THAILANDAIS</b> Riz Thaï sauté aux légumes et poulet <i>Ne fait partie aux légumes</i> <i>Yaourt fruité BIO</i> Tarte coco	<i>Salade de haricots verts BIO à l'échalote</i> Merguez Saucisse végétale Semoule et légumes à couscous <i>Tarte au fromage blanc locale</i>	MENU FROID Melon Salade de riz (tomate, concombre, maïs et dés de jambon) Salade de riz (tomate, concombre, maïs et dés de volaille) Salade de riz (tomate, concombre, maïs et lentilles) <i>Yaourt aromatisé BIO</i>
	<i>Filet de poisson MSC sauce basilic</i> Boulettes de lentilles sauce basilic Boullgour et julienne de légumes Fromage ail et fines herbes <i>Fruit de saison BIO</i>	Mijoté de veau sauce chasseur Falafels sauce chasseur Pommes de terre sautées et petits pois Edam à la coupe <i>Compote de fruits BIO</i>	Salade de radis Saucisse fumée Saucisse végétale Haricots blancs à la tomate <i>Yaourt aromatisé BIO</i>	<i>Salade verte BIO</i> Pâtes bolognaises Pâtes à la bolognaise végétariennes Yaourt aromatisé	Salade de betteraves, moutarde douce Emincé de volaille à la crème champignons Emincé végétal à crème à la crème champignons Pâtes et petits pois carottes <i>Petit suisse sucré BIO</i>	<i>Salade de carottes BIO</i> <i>Bœuf VBF façon bourguignon</i> Crêpe au fromage Pâtes et chou de Bruxelles Eclair au chocolat	Salade verte Lasagnes aux épinards et fromage de chèvre <i>Fruit de saison BIO</i>	MENU FROID Rôti de bœuf froid, sauce mayonnaise Œufs durs Salade de pommes de terre Saint-Paulin <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de courgettes fêta <i>Filet de poisson MSC sauce curry</i> Quenelles sauce curry Pommes vapeurs et brocolis <i>Fruit de saison BIO</i>	Emincé de volaille sauce barbecue Emincé végétal sauce barbecue Boullgour et haricots verts à l'ail <i>Yaourt aromatisé BIO</i> Tarte aux pommes
	Pâtes carbonara aux lardons Pâtes carbonara au jambon de volaille Pâtes carbonara aux champignons Mimolette à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i>	<b>MENU DES ENFANTS</b> Hachis parmentier Hachis parmentier aux lentilles <i>Vache qui rit BIO</i> Brownie	Nuggets de poisson sauce rémoulade Sauté de porc sauce caramel Sauté de dinde sauce caramel Crêpe aux champignons <i>Coquillettes et petits pois carottes BIO</i> Fraidou Tarte aux pommes	Salade de maïs à la mexicaine Sauté de porc sauce caramel Sauté de dinde sauce caramel Crêpe aux champignons <i>Coquillettes et petits pois carottes BIO</i> Tarte chocolat	Concombre à la bulgare <i>Cube de poisson MSC sauce safran</i> Chili sin carne Palets de légumes sauce safrané Semoule et ratatouille <i>Compote de fruits BIO</i>	<i>Salade verte BIO</i> Chili sin carne Riz Fruit de saison	<i>Filet de poisson MSC sauce basquaise</i> Falafels sauce basquaise Boullgour et julienne de légumes <i>Bûche de chèvre à la coupe BIO</i> Beignets au sucre	<i>Salade de carottes BIO</i> Emincé de volaille au curcuma Falafels au curcuma Cœur de blé et céleri braisé Banane	Macédoine de légumes Tarte tomate et chèvre <i>Fruit de saison BIO</i>	Boulettes de bœuf sauce napolitaine Omelette sauce napolitaine Pâtes et aubergines grillées <i>Emmental râpé BIO</i> Compote de fruit
			<i>Salade de carottes BIO</i> <i>Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons</i> Fruit de saison	<b>REPAS ESPAGNOL</b> Beignets de calamars sauce aïoli Riz safrané et pisto manchego (Ratatouille espagnole) Tomme noire à la coupe Flan vanille nappé caramel		Emincé de volaille sauce moutarde Emincé végétal sauce moutarde Spätzles et haricots verts <i>Ortolan à la coupe BIO</i> Fruit de saison	Salade de fenouils vinaigrette à l'orange Paupiettes de veau sauce forestière Risotto poireaux champignons Riz et fondue de poireaux <i>Yaourt aromatisé BIO</i>	<i>Filet de poisson MSC sauce à l'oseille</i> Gratin de chou-fleur et pomme de terre au fromage Purée de pommes de terre et chou-fleur <i>Bleu d'Auvergne à la coupe AOP</i> <i>Petit suisse sucré BIO</i>	<i>Salade verte BIO</i> Lasagnes bolognaises Lasagnes de légumes grillés Compote de fruits	Risotto crémeux et trio de légumes Ortolan à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i>
VENDREDI	Salade de riz <i>Bœuf VBF façon baeckeoffe</i> Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage Pommes de terre et ses légumes <i>Crème dessert chocolat BIO</i>	<i>Filet de poisson MSC sauce aurore</i> Nuggets au fromage <i>Coquillettes et haricots verts BIO</i> <i>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</i> Fruit de saison	Sauté de veau sauce tomate Galette végétale de quinoa à la provençale Pâtes et ratatouille <i>Fromage à tartiner BIO</i> Compote de fruit	Salade verte aux dés de fromage Quiche aux légumes <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de radis vinaigrette Filet de poisson pané sauce fromage blanc citron Feuilleté au fromage Riz aux petits légumes <i>Yaourt aromatisé BIO</i>	<b>MENU FINGER FOOD</b> Potatoes Edam à la coupe <i>Fruits de saison BIO</i>	Salade de laitue aux dés de fromage Rôti de porc sauce brune Rôti de volaille sauce brune Emincé végétal sauce brune Boullgour et brocolis <i>Fruit de saison BIO</i>	<b>MENU DES ENFANTS</b> Sauté de volaille façon bouchée à la reine Riz Mimolette à la coupe Crème dessert chocolat	Salade de betterave Filet de poisson meunière sauce citronnée Nuggets au fromage Blé et épinards à la crème Liégeois vanille	



 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)