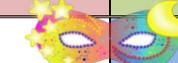


Menus Péricolaires - Commune de Wolfisheim

Janvier - Février 2021

								VACANCES D'HIVER		
JOUR SEMAINE	Semaine 01 4 au 8 janvier 2021	Semaine 02 11 au 15 janvier 2021	Semaine 03 18 au 22 janvier 2021	Semaine 04 25 au 29 janvier 2021	Semaine 05 01 au 05 février 2021	Semaine 06 8 au 12 février 2021	Semaine 07 15 au 19 février 2021	Semaine 08 22 au 26 février 2021	Semaine 09 01 au 05 mars 2021	
LUNDI				MENU DES ENFANTS 	REPAS VEGETARIEN Cœur de laitue à la vinaigrette Gratin dauphinois végétarien aux légumes au munster Compote de fruits BIO	Salade verte Hachis parmentier Fruit de saison BIO	REPAS VEGETARIEN Œufs brouillés à la provençale Pommes de terre sautées Mimolette à la coupe Fruit de saison BIO			
		<i>Carbonnade de bœuf</i> à la fondue de poireaux Pommes de terre sautées Munster à la coupe Clémentine BIO	<i>Émincé de bœuf</i> sauce bourgeoise (carottes et navets) Purée pommes de terre, panais BIO Fromage blanc sucré Fruit de saison	Filet de colin meunière, ketchup Brocolis BIO à la béchamel Yaourt nature en vrac + sucre Far breton Beignet de légumes, ketchup				Pot au feu (au bœuf) Pommes de terre au bouillon et ses légumes Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison BIO	Rôti de volaille sauce grand-mère Haricots verts aux petits oignons Vache qui rit Flan vanille caramel BIO	
		Quennelles végétales à la fondue de poireaux	Parmentier végétarien aux légumes gratinés				Hachis parmentier aux petits légumes	Quennelles végétales au bouillon de légumes	Gratin de pommes de terre, haricots verts au fromage à raclette	
		EPIPHANIE  Salade verte du berger (au fromage) Sauté de volaille aux champignons Carottes BIO à l'étuvée Galette des rois à la pomme Omelette aux champignons	REPAS VEGETARIEN Dhal de lentilles vertes aux petits légumes Riz Tomme noire Fruit de saison BIO	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX  Salade de carottes Côtes cuites de porc sauce raifort Pommes de terre sautées Pomme BIO Sauté de volaille Fromage blanc ail et fines herbes	MENU DES ENFANTS 	CHANDELEUR  Potage de légumes BIO Rôti de porc sauce cornichons Petits pois à la crème Crêpe au chocolat Rôti de volaille Omelette	MARDI GRAS  Escalope de poulet à l'ananas Purée de légumes BIO Gouda à la coupe Beignet framboise Feuilleté		Filet de lieu au citron vert Brocolis BIO à la béchamel Fromage blanc nature Moelleux marbré Parmentier végétarien	
					REPAS VEGETARIEN Céleri BIO rémoulade Bœuf braisé aux herbes Haricots verts à la bretonne (et boulgour) Bûche de chèvre à la coupe Curry de légumes et pois chiches + boulgour					
MERCREDI				REPAS VEGETARIEN Omelette aux fines herbes Cœur de blé Comté Compote de fruits BIO	Salade de radis vinaigrette à l'ail Tajine de volaille Semoule aux raisins secs Crème dessert saveur chocolat BIO Tajine végétarienne aux légumes et pois chiches	REPAS VEGETARIEN Curry de chou-fleur et patate douce Lentilles Fromage à la coupe BIO Fruit de saison				
		<i>Filet de porc</i> sauce charcutière Pâtes torsades Camembert à la coupe BIO Fruit de saison Filet de poisson sauce charcutière Tofu sauce charcutière	Pomelos sucré Boulettes d'agneau au paprika Blé BIO fondant Fromage blanc à la myrtille Boulettes végétales au paprika	Salade de boulgour Poulet rôti Brunoise de légumes à l'échalote Gouda BIO Palet de légumes à l'italienne			Haché de veau sauce brune Haricots beurre à l'ail Tomme BIO Riz au lait Steak de soja sauce brune	Pilons de poulet grillés Légumes de couscous BIO (et semoule) Fournols Yaourt aromatisé vanille Croustillant au fromage	Coleslaw Émincé de porc jus au safran Riz pilaf et petits pois à la crème Compote de fruits BIO Émincé de volaille jus au safran Galette de boulgour, haricots rouges, poivrons et piment	
		REPAS VEGETARIEN Salade coleslaw Palet de légumes à la mexicaine Petits pois BIO à la crème Cantadou Moelleux chocolat banane Œufs brouillés	Chou rouge BIO vinaigrette au melfor Poêlée de lieu doré au beurre Haricots verts et beurre à la pulpe de tomate Moelleux chocolat banane Œufs brouillés	Salade de carottes vinaigrette à l'orange Lasagnes au saumon Saint Paulin BIO Banane BIO Tofu sauce marengo		Sauté de bœuf à l'ancienne Trio de légumes (chou-fleur, brocolis et carottes) BIO Petit suisse sucré Fruit de saison Crêpe aux champignons	Salade de panais Tranche de bœuf au bouillon Potée de choux BIO Carré de l'Est à la coupe Tortilla et potée de choux	Salade de carottes BIO persillées Kassler et condiment Choucroute (et pommes de terre) Ribeauville Rôti de volaille Boulettes végétales et condiment	Filet de colin sauce blanche au pesto Pâtes BIO Mimolette à la coupe Orange Tortellinis ricotta épinards	REPAS VEGETARIEN Tarte aux légumes Morbier à la coupe Fruit de saison BIO
JEUDI										
VENREDI										



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

* Plat sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les alternatives végétariennes sont des plats complets

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN

DUPONT
RESTAURATION