



Menus Périscolaires - Commune de Wolfisheim

JUILLET AOÛT 2021

Le tour de France et ses spécialités locales

JOUR SEMAINE	Semaine 28 12 au 16 juillet 2021	Semaine 29 19 au 23 juillet 2021	Semaine 30 26 au 30 juillet 2021	Semaine 31 2 au 6 août 2021	Semaine 32 9 au 13 août 2021	Semaine 33 16 au 20 août 2021	Semaine 34 23 au 27 août 2021
LUNDI	REPAS VÉGÉTARIEN Laitue iceberg, vinaigrette Poêlée de pâtes courgettes, tomates, fèves et basilic au fromage gratiné Yaourt aromatisé BIO	Emincé de bœuf dijonnaise Blé et haricots verts BIO Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Quenelles natures à la moutarde	FINGER FOOD Nuggets de volaille, ketchup Potatoes Emmental BIO Pomme Beignet de courgettes ketchup	Poêlée de colin doré au beurre Petits pois BIO aux petits oignons Munster à la coupe Tarte au chocolat Crêpe aux champignons			Poulet basquaise Piperade Camembert à la coupe Fruit de saison BIO Galette végétale
MARDI	Salade de concombres BIO bulgare Bœuf braisé aux petits oignons Blé et tomate rôtie Pêche Palet de légumes	ETAPE DU TOUR : Nîmes Salade de carottes aux olives Brandade de colin (à la purée de pommes de terre BIO) Bûche de chèvre à la coupe Parmentier de légumes végétarien aux lentilles	REPAS FROID et VEGETARIEN Œuf dur Salade d'été au cœur de blé (tomate, poivrons, concombre et basilic) Bleu d'Auvergne à la coupe Nectarine BIO	REPAS FROID Melon jaune Emincé de volaille Salade de pommes de terre aux petits légumes Fromage à tartiner nature BIO Fromage			Pastèque Filet de colin meunière, sauce tartare Pommes de terre grenailles et julienne de légumes Gouda BIO Croustillant au fromage
MERCREDI		Salade de tomates au maïs Pilons de poulet grillés Gratin de courgettes à la napolitaine Crème dessert saveur chocolat BIO Gartin de blé, haricots blancs et courgettes à la napolitaine	Salade de carottes râpées BIO Filet de lieu grillé aux fines herbes Boulghour et fenouil Riz BIO	Concombres bulgare Moussaka Riz BIO Yaourt brassé aux fruits			REPAS VEGETARIEN Salade de carottes Omelette BIO au coulis de tomates Boulghour aux petits légumes Livarot à la coupe
JEUDI	ETAPE DU TOUR : La Bretagne Sauté de poulet à la bretonne (aux pommes) Printanière de légumes Saint Paulin BIO Crêpe Feuilleté au chèvre	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO aux dés de fromage Boulettes de soja Semoule et légumes de couscous Clafoutis	Melon Côte de porc cuite sauce raitort Gratin de légumes et pommes de terre Yaourt nature sucré BIO Sauté de volaille sauce au raitort Quenelles natures	Emincé de bœuf aux olives Cœur de blé et courgettes grillées Ribeauvillé à la coupe Nectarine BIO Poêlée de cœur de blé, courgettes et haricots rouges			Mijotée de bœuf au paprika Macaronis Fromage nature BIO Smoothie Boulettes de soja au paprika
VENDREDI	REPAS FROID Salade Carmen au thon riz, petits pois, poivrons, estragon Fromage frais sucré Fruit de saison BIO Œufs durs	Pâtes carbonara (à la volaille) Fraidou Pomme BIO Pâtes carbonara végétarienne (à l'égréné végétal)	ETAPE DU TOUR : Le Pays Basque Axoa de veau aux poivrons et riz pilaf BIO Tomme noire Gâteau basque Tofu	REPAS VEGETARIEN Salade verte Tortellinis ricotta épinards Sauce tomate et basilic Pomme BIO			Salade de betteraves rouges BIO Emincé de porc au romarin Tomate rôtie et riz pilaf Fruit de saison Emincé de volaille au romarin Tarte aux légumes

 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**

 **Local et de saison**

***Alternatives sans porc et végétarienne**

Pour les écoles maternelles, les rôts 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



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les alternatives végétariennes sont des plats complets

DUPONT
RESTAURATION