



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



*Alternatives sans porc et végétarienne



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