

Menus périscolaires - Commune de Wolfisheim Juillet août 2024



JOUR SEMAINE	Semaine 28 8 au 12 juillet 2024	Semaine 29 15 au 19 juillet 2024	Semaine 30 22 au 26 juillet 2024	Semaine 31 29/07 au 2 août 2024	Semaine 35 26 au 30 août 2024
LUNDI	REPAS FROID				
	Œuf dur	Céleri rémoulade	Salade de carottes râpées		<i>Crudités du chef BIO</i>
	Salade piémontaise (pommes de terre, tomate, cornichons, citron) Ribeauvierre au fénu grec local	Emincé de bœuf VBF façon Chili (haricots rouges, maïs et sauce tomate)	Sauté de porc au jus	Sauté de veau aux épices douces	Steak haché de veau aux petits oignons
	Fruit de saison BIO	Riz	<i>Gratin de blé et courgettes BIO à la napolitaine</i>	Riz et carottes vichy	Pommes de terre et petits pois
		Crème dessert saveur vanille BIO	Brownie	Brie à la coupe BIO	Fromage frais à la pulpe de fruits
MARDI	Sauté de bœuf VBF aux champignons	Sauté de volaille sauce estragon	REPAS FROID	<i>Melon BIO</i>	Céleri rémoulade
	Petits pois carottes	Gratin dauphinois et haricots plats	Thon	Gratin de viande hachée et légumes à la provençale (poivrons, courgettes, oignons, tomates)	Filet de poisson MSC à la catalane
	Petit suisse sucré BIO	Gouda BIO	Salade de pâtes pépinettes (aux haricots verts, tomate, oignons, maïs) Saint Paulin à la coupe BIO	Pâtes	Riz façon paëlla
	Beignet framboise	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Crème dessert saveur chocolat BIO
	Crêpe aux champignons	Œufs brouillés aux fines herbes	Salade de pépinettes au fromage	Gratin de lentilles et légumes à la provençale	Paëlla végétarienne
MERCREDI	Salade de courgettes au curry		Salade verte		
	Wings de poulet, jus aux herbes	Jambon de porc VPF sauce miel	Curry vert de lentilles et carottes au lait de coco	Filet de poisson MSC gratiné	Gratin de pâtes et petits légumes aux lardons
	Purée de pommes de terre, potiron BIO	Blé BIO et tomates rôties	Riz pilaf	Purée pommes de terre, épinards BIO	
	Yaourt fruité	Tarte au flan	Banane BIO	Munster à la coupe AOP	Amsterdammer à la coupe
	Parmentier de légumes au haricots rouges	Boulettes de lentilles jaunes sauce au miel		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
JEUDI	Salade de tomates BIO à la ciboulette	Taboulé	Salade de tomates BIO aux oignons		
	Rôti de porc VPF sauce moutarde	Filet de poisson MSC basquaise	Emincé de volaille façon kébab sauce blanche	Omelette BIO sauce tomate et basilic	Beignet de légumes
	Cœur de blé et brocolis	Gratin de chou-fleur BIO	Potatoes	Haricots beurre au romarin	Pâtes et sa piperade
	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Fromage à la coupe	Fromage blanc sucré
	Rôti de volaille sauce moutarde	Falafels sauce basquaise	Beignet de légumes sauce blanche	Tarte streussel aux cerises locale	Fruit de saison BIO
VENDREDI			Salade de concombres à la menthe		REPAS FROID
	Plein filet de colin pané, citron	Raviolis "Teddy cheese" (en forme d'ours) aux petits légumes	Merguez	Tortellinis au saumon sauce aneth	Rôti de bœuf froid
	Spaetzles et ratatouille	Fromage à tartiner nature BIO	Semoule et légumes de couscous BIO	Fromage carré croc'lait	Salade du midi (blé, tomate, concombre, olives)
	Tomme noire		Fromage frais aromatisé	Fruit de saison BIO	Saint Nectaire à la coupe AOP
	Pêche	Compote de fruits			Pâtisserie
	Croustillant au fromage		Merguez végétale		Salade du midi aux pois chiches



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 GEMRCN
Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

