



Menus Péricolaires - Commune de Wolfisheim
MAI JUIN 2021



SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

JOUR SEMAINE	Semaine 19 10 au 14 mai 2021	Semaine 20 17 au 21 mai 2021	Semaine 21 24 au 28 mai 2021	Semaine 22 31/05 au 04 juin 2021	Semaine 23 7 au 11 juin 2021	Semaine 24 14 au 18 juin 2021	Semaine 25 21 au 25 juin 2021	Semaine 26 28/06 au 2 juillet 2021	Semaine 27 5 au 9 juillet 2021
LUNDI	REPAS VEGETARIEN et MARCHE DU MONDE Chili végétarien (aux haricots rouges et ses légumes) <i>Riz BIO</i> Saint Nectaire à la coupe Acapulco ananas framboise (clafoutis)	Filet de lieu grillé aux herbes <i>Ratatouille BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe Riz au lait Omelette aux fines herbes		<i>Emincé de bœuf</i> à la niçoise (ail, romarin, olives) Printanière de légumes <i>Gouda BIO</i> <i>Fromage blanc</i> straciatella Galette de quinoa à la provençale	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i> Lasagnes épinards et chèvre <i>Fruit de saison</i>	Pépites de colin aux 3 céréales, sauce fromage blanc aux fines herbes Petits pois <i>Brie à la coupe BIO</i> Yaourt aux morceaux de fruits <i>Nuggets de blé, sauce fromage blanc aux fines herbes</i>	<i>Céleri BIO</i> rémoulade Raviolis au bœuf sauce aux petits légumes Flan vanille Raviolis végétariens sauce aux petits légumes	REPAS VEGETARIEN et FROID <i>Radis roses BIO</i> à croquer Œufs durs Salade américaine (pommes de terre, tomate, oignons, maïs) Fromage frais aux fruits	Sauté de bœuf sauce charcutière Haricots plats et boulgour Petit cotentin <i>Fromage blanc BIO</i> au coulis de fruits Quenelles en sauce
MARDI	Cœur de laitue à la vinaigrette Parmentier de colin <i>Pomme BIO</i> Parmentier de légumes et lentilles gratinés	REPAS DES ENFANTS de Wolfisheim <i>Salade de carottes BIO</i> Pizza royale (jambon, fromage et champignons) Donut Pizza au fromage	REPAS FROID Radis à croquer <i>Rôti de bœuf</i> froid, ketchup Salade espagnole (Riz, tomates, poivrons, petits pois, olives, épices) <i>Fruit de saison BIO</i> Salade espagnole au fromage	Fricassée de colin au curcuma Duo de haricots (verts et beurre) <i>Emmental BIO</i> <i>Streussel aux cerises</i> Poêlée de haricots blancs au curcuma	Filet de lieu à la crème <i>Brocolis et pommes de terre vapeur BIO</i> Tomme à la coupe Flan vanille nappé caramel Galette végétale	MENU DES ENFANTS <i>Salade de carottes BIO</i> Pâtes carbonara Melon Pâtes carbonara à la volaille Pâtes carbonara aux légumes	REPAS FROID Thon Salade de <i>riz BIO</i> à l'indienne (riz, carottes, raisins secs, jus de citron, sauce curry) Yaourt sucré Fruit de saison <i>Salade de riz et haricots rouges à la provençale</i>	Sauté de porc au thym Poêlée de légumes du soleil (aubergines, courgettes, tomates) et semoule <i>Vache qui rit BIO</i> Pêche Sauté de volaille au thym Semoule, pois chiches et sa poêlée de légumes du Soleil	REPAS FROID aux saveurs estivales Pastèque Thon <i>Salade de blé BIO</i> du midi (Blé, tomate, concombres, olives) Gâteau marbré Salade composée à la fête
MERCREDI	<i>Jambon</i> Petits pois carottes à la crème <i>Brie à la coupe BIO</i> Crème dessert saveur caramel <i>Jambon de volaille</i> Œufs durs	Salade de courgettes râpées Boulettes d'agneau à l'orientale <i>Blé BIO</i> <i>Fruit de saison</i> Boulettes de soja à l'orientale	Pilons de poulet Tex mex Légumes de couscous et pois chiches <i>Saint Paulin BIO</i> Flan saveur chocolat <i>Poêlée de carottes, semoule et pois chiches façon couscous</i>	Steak haché de veau sauce brune <i>et riz BIO</i> Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison Galette de soja sauce brune	Laitue iceberg, vinaigrette Pizza royale (jambon, champignons) <i>Fruit de saison BIO</i> Pizza au fromage	Poulet basquaise Haricots plats et pommes de terre persillées Tomme à la coupe <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i> Quenelles natures basquaise	<i>Salade de concombres BIO</i> <i>Emincé de porc</i> aux pêches Boulgour et julienne de légumes jus aux épices Saint Nectaire à la coupe <i>Emincé de volaille aux pêches</i> Falafels	Rôti de volaille aux champignons <i>Et son riz BIO</i> Rondelé ail et fines herbes Smoothie (maison) <i>Risotto aux champignons</i>	Cœur de laitue vinaigrette Gratin camarguais (riz, viande hachée, courgette, ail, oignons) <i>Fruit de saison BIO</i> Gratin camarguais au tofu
JEUDI		Salade de tomates Mijotée de <i>bœuf</i> à la moutarde Brocolis à la béchamel et Pommes de terre vapeur <i>Yaourt nature BIO</i> Crêpe au fromage	REPAS VEGETARIEN Œufs brouillés aux fines herbes Boulgour et courgettes à la tomate Coulommiers à la coupe <i>Banane BIO</i>	REPAS VEGETARIEN <i>Salade coleslaw BIO</i> Pâtes complètes à la sicilienne (tomates, courgettes, aubergines, basilic) et fromage <i>Yaourt nature en vrac</i> + sucre Ribeaupierre Fromage blanc ail et fines herbes	REPAS FROID Salade de chou blanc Blanc de poulet <i>Salade de pâtes BIO</i> à la provençale (pâtes, haricots verts, tomates, oignons, poivrons) Edam à la coupe Œufs durs	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage <i>Emincé de bœuf</i> aux fines herbes Poêlée de carottes et semoule <i>Fruit de saison</i> Boulettes de lentilles jaunes aux fines herbes	REPAS VEGETARIEN Galette de légumes et mozzarella <i>Blé et courgettes BIO</i> Chantailou Salade de fruits Tortellinis ricotta épinards	REPAS VEGETARIEN Filet de lieu à la portugaise (tomate, oignons, ail, coriandre) Boulgour <i>Munster à la coupe</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	
VENDREDI	Salade de <i>céleri</i> <i>Emincé de bœuf</i> aux deux poivrons Boulgour <i>Fruit de saison BIO</i> Risotto fondants aux tomates et fèves	REPAS VEGETARIEN Salade verte aux dés de fromage Raviolis aux légumes sauce pesto <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de tomates à l'origan Filet de colin meunière, sauce tartare <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> Ile flottante Beignet de légumes sauce tartare	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX <i>Salade de carottes BIO</i> <i>Filet de volaille (Label rouge) sauce raifort</i> <i>Pommes de terre sautées</i> Ribeaupierre Fromage blanc ail et fines herbes	Rôti de bœuf à l'échalote Carottes persillées <i>Saint Paulin à la coupe BIO</i> Flan pâtissier Tortilla et carottes persillées	REPAS VEGETARIEN <i>Haricots verts BIO</i> persillés en salade Spaghettis bolognaise végétarienne Fourme d'Ambert à la coupe	Beignet de calamars à la romaine <i>Purée de céleri BIO</i> Carré de l'Est à la coupe <i>Fruit de saison</i> Croustillant au fromage	Salade de courgettes râpées Blanquette de veau <i>Purée de carottes BIO</i> Tarte à l'abricot Parmentier végétarien de carottes au soja	<i>Duo de choux BIO</i> Haut de cuisse de poulet sauce barbecue Pommes rissolées Yaourt aromatisé Omelette en sauce

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

