Menus Périscolaires - Commune de Wolfisheim

MAI JUIN 2022

Semaine de l'agriculture française

JOUR SEMAINE	Semaine 18 2 au 6 mai 2022	Semaine 19 9 au 13 mai 2022	Semaine 20 16 au 20 mai 2022	Semaine 21 23 au 27 mai 2022	Semaine 22 30 mai au 3 juin 2022	Semaine 23 6 au 10 juin 2022	Semaine 24 13 au 17 juin 2022	Semaine 25 20 au 24 juin 2022	Semaine 26 27 juin au 1 juillet	Semaine 27 4 au 8 juillet 2022
LUNDI					**REPAS VEGETARIEN**			**REPAS VEGETARIEN**		
		Melon	*Salade verte BIO* aux dés de fromage	*Salade de radis BIO*					*Galantine de volaille,* cornichons	
	Bœuf bourguignon	*Palette au jus*	*Wings de poulet rôtis jus aux épices*	Filet de colin sauce à l'indienne	*Parmentier végétarien BIO*		Filet de lieu sauce blanche	*Tortellinis tomates mozarella BIO* sauce pesto	Sauté de bœuf sauce charcutière	*Wings de poulet rôtis*
	Petits pois et champignons	Lentilles aux dés de carottes	Semoule et légumes de tajine	Petits pois carottes			Riz et haricots verts		Haricots plats et boulgour	Printanière de légumes
	Petit suisse aromatisé BIO	*Saint Paulin BIO*			*Cantal à la coupe*	*C'est ferié !*	*Munster à la coupe*	Vache qui rit		*Yaourt aromatisé BIO*
	Fruit de saison		Fruit de saison	Crêpe sucrée	Crème dessert caramel		*Fruit de saison BIO*	Fruit de saison	*Fruit de saison BIO*	Croisillon abricot
		Sauté de volaille au jus								
	Palets de légumes maraîcher	*Dhal de lentilles aux carottes et boulgour*	*Tortellinis ricotta épinards*	*Palet de légumes*			*Emincé végétal*		*Macédoine de légumes - Feuilleté au légumes*	*Gratin de pommes de terre et légumes au fromage*
MARDI	**MENU DES ENFANTS**	**REPAS VEGETARIEN**	**REPAS ANGLAIS**	**REPAS VEGETARIEN**		**REPAS FROID**	**REPAS VEGETARIEN**			
	Salade coleslaw BIO		Salade anglaise (concombre, carottes, tomates et céleri)			*Salade de carottes râpées BIO*	Concombre sauce ciboulette	Melon		
	Raviolis au bœuf à la sauce tomate	*Omelette BIO* basquaise	Fish and chips sauce fromage blanc ciboulette	*Boulettes végétales BIO au jus*	*Jambon*	Piémontaise	*Omelette BIO* aux fines herbes	Goulash de *bœuf*	*Beignet de poulet BIO*	Steak haché de bœuf sauce tomate
		Riz et ratatouille	(Poisson pané et potatoes)	Semoule et légumes de couscous	*Pommes de terres sautées*	au poulet	Gratin de chou-fleur et pâtes	*Semoule et carottes BIO*	Poêlée de légumes du soleil (aubergines, courgettes, tomates)	Potatoes
		Ribeaupierre à la coupe		*Fourme d'Ambert à la coupe*	*Fromage blanc aux fines herbes façon bibelaskaes*		*Ribeaupierre à la coupe*	Petit suisse fruité	*Saint Nectaire à la coupe*	Fromage blanc sucré
	Donut	Fruit de saison	Carrot cake	Fruit de saison	*Banane BIO*	Compote de fruits HVE			Petit suisse fruité	*Fruit de saison BIO*
					Jambon de volaille					
	Tortellinis ricotta épinards à la tomate		*Nuggets de blé sauce fromage blanc ciboulette*		*Bâtonnets de légumes*	*Œuf dur*		*Boulettes de soja au jus*	*Nuggets de blé*	*Galette végétale à la sauce tomate*
MERCREDI										
			Melon BIO	Salade de pâtes	*Salade coleslaw*				*Pastèque BIO*	
	Cordon bleu de volaille	Emincé de poulet à la crème	Steak haché de bœuf sauce moutarde	Steak haché de veau aux champignons	*Escalope de poulet* sauce normande	Pépites de colin aux 3 céréales, sauce rémoulade	Poulet basquaise	Beignet de calamars à la romaine	*Jambon braisé et son jus*	Plein filet de hoki doré au beurre
	Pommes de terre et courgettes en *Camembert à la coupe BIO*	*Purée pommes de terre, brocolis*	Blé et carottes	Haricots plats	*Brocolis BIO*	Riz safrané et tomates au four	*Semoule et petits légumes BIO*	*Purée de céleri BIO*	Pâtes et brunoise de légumes	Boulgour et épinards
		Fromage blanc aromatisé	*Munster à la coupe*			Fromage frais fruité	Coulommiers à la coupe	Bleuet des prairies à la coupe	Edam à la coupe	*Fromage BIO*
	Mousse aux fruits	Fruit de saison		*Fruit de saison BIO*	Gâteau basque	*Fruit de saison BIO*	Salade de fruits frais	Fruit de saison		Fruit de saison
									Jambon de volaille	
	Fromage blanc fruité / Croustillant au fromage	*Emincé végétal à la crème*	*Galette végétale au quinoa*	*Crêpe aux champignons*	*Œufs brouillés*	*Croustillant au fromage*	*Quennelles basquaise*	*Beignet de légumes*	*Gratin de pâtes et brunoise de légumes au reblochon*	*Croustillant au fromage*
JEUDI	**REPAS VEGETARIEN**							**MENU DES ENFANTS**	**REPAS VEGETARIEN**	**REPAS VEGETARIEN UN AIR DE VACANCES**
	Salade de concombres BIO	*Salade de tomate BIO* au maïs		*C'est ferié !*		*Salade de céleri BIO*	Salade de radis	Salade de carottes	Salade de tomates sauce estragon	*Salade verte BIO*
	Pâtes complètes à la sicilienne	Filet de colin sauce au curcuma	*Emincé de bœuf* à la niçoise (ail, romarin, olives)		Filet de poisson sauce homardine	*Rôti de porc aux pêches*	*Rôti de bœuf* à l'échalote	Hachis parmentier	Lasagnes	Spaghettis bolognaise végétarienne
	(tomates, aubergines, basilic) et fromage	Duo de haricots (verts et beurre)	Pommes de terre et tomates rôties		Riz et épinards	Boulgour et julienne de légumes aux épices	*Purée pommes de terre, carottes BIO*		épinards et chèvre	
			Rondelé BIO		*Brie à la coupe BIO*		Fromage ail et fines herbes			
	Fruit de saison	*Streussel aux cerises*	Yaourt aux fruits		Fruit de saison	Gélifié saveur vanille		*Crème dessert saveur chocolat BIO*	*Fruit de saison BIO*	Crème dessert saveur chocolat
						Rôti de volaille aux pêches				
		Feuilleté au fromage	*Tarte tomate et chèvre*		*Risotto fondant et épinards*	*Boulettes de lentilles aux pêches*	*Tarte aux légumes*	*Parmentier végétarien à l'émincé végétal*		
VENDREDI			**REPAS VEGETARIEN**	**REPAS FROID**		**REPAS VEGETARIEN**		**REPAS FRAICH'ATTITUDE et FROID**		**REPAS FROID**
	Salade de céleri persillé			Duo de choux	*Salade de tomates BIO* à l'origan	Melon	*Salade verte BIO* aux dés de fromage		Concombre à la vinaigrette	Pâté de campagne
	Cassolette de colin d'Alaska	*Emincé de bœuf* aux deux poivrons	Gratin de riz, haricots rouges et légumes façon moussaka	*Rôti de bœuf froid* , ketchup	Carbonnade de *bœuf*	Galette végétale, ketchup	Pâtes	Thon	*Plein filet de merlu MSC* sauce crème de courgettes	Salade de riz
	Riz BIO	Boulgour et courgettes		Salade espagnole (Riz, tomates, poivrons, petits pois, olives, épices)	Pâtes coquillettes	*Coquillettes et courgettes BIO*	*Carbonara (volaille)*	*Salade de blé BIO* du midi (Blé, poivrons, concombres, olives)	*Riz BIO* et tomates concassées	aux dés de jambon
	Livarot à la coupe	Carré de l'Est à la coupe	*Saint Nectaire à la coupe*	*Gouda BIO*	Edam à la coupe		Fromage blanc aromatisé	Gouda		
		Crème dessert saveur vanille BIO	*Fruit de saison BIO*			Fondant au chocolat		Clafoutis	Tarte aux pommes	*Fruit de saison BIO*
	Quennelles natures en cassolette	*Falafels aux deux poivrons*		*Œuf dur*	*Quennelles natures en sauce*		*Pâtes carbonara végétarienne*	*Salade de blé et lentilles du midi*	*Risotto et tomates aux fèves*	*Macédoine de légumes - Salade de riz au fromage*

Produit BIO · Produit local · Pêche durable · Label rouge · AOP · IGP

Tous les pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les élements *en italique* sont les alternatives végétariennes

Les alternatives végétariennes sont des plats complets

DUPONT RESTAURATION

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