

# Menus Péricolaires - Commune de Wolfisheim

## Mars avril 2021



### LES ILES D'OUTRE MER

### VACANCES

JOUR SEMAINE	Semaine 10 8 au 12 mars 2021	Semaine 11 15 au 19 mars 2021	Semaine 12 22 au 26 mars 2021	Semaine 13 29/03 au 2 avril 2021	Semaine 14 5 au 9 avril 2021	Semaine 15 12 au 16 avril 2021	Semaine 16 19 au 23 avril 2021	Semaine 17 26 au 30 avril 2021	Semaine 18 3 au 7 mai 2021
<b>LUNDI</b>			REPAS VEGETARIEN			<i>Coleslaw BIO</i>	REPAS VEGETARIEN		
	Escalope de poulet à la normande	<i>Rougail de saucisse</i>	Potage	Filet de lieu à la grenobloise		Pilons de poulet jus aux herbes	<i>Salade verte BIO</i>	<i>Mécédoine de légumes BIO</i> rémoulade	<i>Salade de carottes BIO</i>
	<i>Pommes de terre BIO</i>	Riz	Omelette basquaise	<i>Purée de potiron BIO</i>		Pommes de terre sautées	Lasagnes aux légumes	<i>Sauté de porc</i> aux champignons	Fricassée de volaille au curry
	Carré de l'Est à la coupe	Tomme noire	Farfalles	Mimolette à la coupe		Salade de fruits frais	<i>Fruit de saison</i>	Boullgour	Lentilles à l'oignon
	<i>Fruit de saison</i>	<i>Banane BIO</i>	<i>Yaourt sucré BIO</i>	Yaourt aux fruits		Gratin dauphinois aux petits légumes		<i>Fruit de saison</i>	Edam à la coupe
	Fromage blanc aux fines herbes	Saucisse de volaille Quennelles natures	Parmentier au potiron et lentilles vertes				Sauté de volaille aux Feuilleté aux légumes	Dhal de lentilles aux légumes et riz	
<b>MARDI</b>	<i>Coleslaw BIO</i>		LE PRINTEMPS ET SA FRAICH'ATTITUDE	CUISINE 100% RESPONSABLE ET VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN		Salade de concombre	REPAS VEGETARIEN	
	Sauté de veau à l'orange	Filet de lieu à l'antillaise	Salade fraîcheur (endives, céleri et pommes BIO)	<i>Salade de chou rouge au melfor</i>	Jus de pamplemousse		Pépites de colin dorés aux 3 céréales, sauce rémoulade	<i>Salade de pommes de terre BIO</i>	Salade de cœur de laitue aux dés de fromage
	Petits pois carottes à la crème	<i>Achard de légumes</i>	Filet de colin sauce suprême	<i>Gratin de spaetzles</i> <i>et petits légumes au munster</i>	Boulettes de soja et son jus aux épices	<i>Bœuf</i> strognonoff	<i>Purée de poireaux BIO</i>	Oeufs brouillés aux herbes fraîches	Knack
	Miroir cacao	<i>Fromage blanc sucré BIO</i>	Printanière de légumes	<i>Pomme BIO</i>	Cœur de blé et carottes au miel	<i>Haricots verts BIO</i>	Compote de fruits	Courgettes à la tomate	<i>Purée de légumes BIO</i>
	Gratin de légumes et cœur de blé au fromage	<i>Tarte à la noix de coco</i>	<i>Tarte au fromage blanc</i>		<i>Emmental BIO</i>	Edam à la coupe	Nuggets végétales sauce rémoulade	Flan saveur chocolat	<i>Fruit de saison</i>
	Steak de soja à l'antillaise	Tarte aux légumes			Crème dessert caramel		Saucisse de volaille <i>Boulettes végétales</i>		
<b>MERCREDI</b>	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage	REPAS VEGETARIEN			Salade de champignons à la ciboulette			REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN
	Pâtes carbonara ( <i>à la volaille</i> )	<i>Salade exotique</i>	Rôti de volaille au jus	Steak haché de bœuf à l'échalote	<i>Jambon</i>	Blanquette de colin	Burger de veau sauce colombo	Gratin de pâtes	<i>Salade de betteraves BIO</i> au vinaigre de framboise
	Clémentine	Risotto fondant au fenouil, fèves et citron	Duo de haricots aux petits oignons	Riz pilaf	<i>Petits pois BIO à la crème</i>	Riz safrané	<i>Trio de légumes BIO</i>	et julienne de légumes à la volaille	Quiche aux légumes
	Pâtes maraîchères au tofu	<i>Carottes vichy BIO</i>	<i>Emmental BIO</i>	Morbier à la coupe	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Gouda BIO</i>	Camembert à la coupe	Yaourt vanille	Liégeois vanille
		<i>Fruit de saison</i>	Petits suisses fruités	<i>Fruit de saison BIO</i>	Donut	<i>Fruit de saison</i>	Yaourt brassé aux fruits	<i>Fruit de saison BIO</i>	
		Falafels menthe et coriandre	Galette végétale	Jambon de volaille	Tortellinis ricotta épinards	Steak de soja sauce colombo	Gratin de pâtes aux légumes et fromage		
				Crêpe salée					
<b>JEUDI</b>	Salade de riz	<i>Chou blanc BIO</i> aux raisins secs	MENU DES ENFANTS	PÂQUES		REPAS VEGETARIEN			
	Filet de colin meunière, citron	Ragoût de <i>bœuf</i>		Navarin d'agneau printanier	Bouchées à la reine (à la volaille)	<i>Salade de céleri BIO</i> aux pommes	Emincé de volaille épicés façon kébab et sa sauce	<i>Rôti de bœuf</i> , ketchup	Filet de colin à la provençale
	Gratin de chou-fleur	<i>Purée de patates douces</i>		Flageolets aux carottes	Pâtes coquillettes	Tajine végétarienne au tofu	Semoule couscous	Potatoes	Poêlée méridionale
	<i>Camembert à la coupe BIO</i>	Saint Nectaire à la coupe		<i>Fromage à tartiner BIO</i>	Les fripons	Carré de l'Est à la coupe	Tartare ail et fines herbes	<i>Fruit de saison BIO</i>	Vache qui rit
	Beignet de légumes, citron	Croustillant au fromage		Dessert de Pâques	<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Quatre quart</i>	<i>Camembert à la coupe BIO</i>
			Nuggets végétales	Croustade végétarienne		Beignet de courgettes et sa sauce	Falafels, ketchup	Crêpe au chocolat	
								Galette de quinoa à la provençale	
<b>VENDREDI</b>	REPAS VEGETARIEN					MENU DES ENFANTS	FETE DE LA GASTRONOMIE		
	Salade de panais		<i>Salade de carottes</i> au maïs		Filet de colin sauce nantua		<i>Bœuf</i> bourguignon	Tomate à l'origan	
	Palet végétarien à l'italienne	<i>Poulet coco et légumes</i>	<i>Emincé de bœuf</i> au thym		<i>Purée d'épinards BIO</i>		<i>Pâtes et carottes BIO vichy</i>	Filet de lieu sauce citron	Sauté de bœuf aux olives
	<i>Blé et haricots verts BIO</i>	Semoule	<i>Brocolis BIO</i> à la béchamel		Saint Nectaire à la coupe		<i>Ribeauville à la coupe</i>	Riz arlequin (aux petits légumes)	Pâtes
	Crème dessert saveur vanille	Fraidou	Salade de fruits frais		Fromage blanc fruité		<i>Stressel aux pommes</i>	<i>Brie à la coupe BIO</i>	Chanteneige
	Curry de légumes et lentilles	Crêpe aux champignons		Parmentier aux légumes gratiné		Boulettes de lentilles façon bourguignon	Risotto aux légumes et fèves	<i>Fruit de saison BIO</i>	
								Raviolis aux légumes	



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 rôti 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