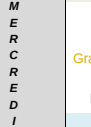


Menus périscolaires - Commune de Wolfisheim

Cycle de mars avril 2025

						VACANCES SCOLAIRES		
SEMAINE JOUR	Semaine 10 3 au 7 mars 2025	Semaine 11 10 au 14 mars 2025	Semaine 12 17 au 21 mars 2025	Semaine 13 24 au 28 mars 2025	Semaine 14 31/03 au 4 avril 2025	Semaine 15 7 au 11 avril 2025	Semaine 16 14 au 18 avril 2025	Semaine 17 21 au 25 avril 2025
LUNDI 	Potage de légumes BIO		Potage de légumes	Salade de carottes BIO			Salade de carottes BIO	
	Filet de poisson meunière, citron	Emincé de poulet sauce tomate olive	Bœuf VBF sauce brune aux 4 épices	Escalope de volaille à la provençale	Cube de saumon sauce safranée	Sauté de volaille au jus	Bœuf VBF bourguignon	
	Croustillant au fromage Blé et ratatouille	Omelette sauce tomate olive Pâtes et brunoise de légumes	Falafels aux 4 épices Boullgour et navets	Feuilleté à la provençale Blé et chou-fleur	Palets de légumes sauce safranée Pâtes et brocolis BIO aux amandes Saint Nectaire AOP à la coupe	Œufs brouillés Pommes de terre sautées et chou confit	Crêpe au fromage Pâtes et chou de Bruxelles	
	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO	Petit suisse fruité	Fromage blanc au coulis de fruits	Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat	
MARDI 	MARDI GRAS	MENU DES ENFANTS	Salade de panais râpé		Salade verte	MENU DES ENFANTS Salade de carottes BIO	REPAS ORIENTAL	Salade de carottes BIO
	Cote de porc cuite VPF sauce aigre douce Sauté de poulet sauce aigre douce Boulettes de soja sauce aigre douce Riz et trio de légumes BIO (carotte, brocolis et chou-fleur) Fromage ail et fines herbes	Nuggets de volaille, ketchup/mayonnaise Nuggets crisper d'or, ketchup/mayonnaise Potatoes Vache qui rit BIO	Saucisse fumée Quenelles natures au bouillon Lentilles, pommes de terre et petits légumes	Poêlée thaï (nouilles chinoises, julienne, pousse de soja et champignons)	Hachis parmentier à la purée de patates douces et potiron Parmentier végétarien à la patate douce, potiron et lentilles	Knacks Knacks de volaille Saucisse végétale Purée de pommes de terre à la muscade	Mac and cheese (Gratin de macaronis au cheddar et petits légumes)	
	Beignet au sucre (Agatines)	Crêpe sucrée	Fromage blanc (local) aux pépites de chocolat	Emmental BIO	Crème dessert saveur chocolat BIO	Donut		
				Banane				Crème à la pistache
MERCREDI 	Salade verte aux segments d'orange			Duo de choux local	Potage de légumes	Salade verte BIO		Pizza au fromage
	Bœuf VBF façon baeckeoffe	Filet de poisson MSC sauce citron	Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons	Mijotée de veau sauce chasseur	Falafels aux épices	Quiche aux poireaux	Pépites de colin aux 3 céréales, citron	Escalope de volaille au curcuma
	Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage Pommes de terre et ses légumes	Parmentier végétarien Purée pommes de terre, butternut BIO Fourme d'Ambert AOP à la coupe	Emmental râpé	Crêpe aux champignons Coquillettes et haricots verts BIO	Semoule et légumes de tajine aux fruits secs		Beignet de légumes sauce fromage blanc au citron Purée pommes de terre, potiron BIO Bûche de chèvre à la coupe	Boulettes de lentilles jaunes au curcuma Boullgour et céleri braisé
	Banane BIO	Salade de fruits frais	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes streussel locale	Fruit de saison BIO	Banane	Fruit de saison	Fruit de saison BIO
JEUDI 			Salade de céleri BIO		PÂQUES	Salade de radis	Salade verte BIO aux dés de fromage	
	Œufs brouillés au fromage	Beignet de chou-fleur sauce fromage blanc ail et fines herbes	Nuggets de poisson, sauce rémoulade Nuggets de blé, sauce rémoulade	Kassler fumé VPF Filet de poisson et condiment Saucisse végétale, condiment	Paupiette de volaille printanière (aux petits légumes) Quenelles natures printanière Flageolets à la crème et carottes Ortolan à la coupe BIO	Bœuf VBF à l'estragon	Œufs brouillés	Filet de poisson MSC gratiné
	Coquillettes et haricots verts BIO à la tomate Mimolette à la coupe	Riz façon risotto et carottes Bûche de chèvre à la coupe	Cœur de blé et brocolis aux amandes	Pommes de terre vapeur et choucroute Gouda BIO		Risotto crémeux et trio de légumes Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) BIO	Farfalles et haricots beurre à la tomate	Tortellinis ricotta épinards sauce blanche Pâtes et petits pois carottes BIO Bleu d'Auvergne à la coupe AOP
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Pâtisserie	Flan vanille nappé caramel	Entremet de Pâques	Fromage blanc à la pulpe de fruits	Yaourt aux fruits	Donut
VENREDI 	L'ITALIE	Salade d'endives au fromage			Salade de céleri BIO			Salade de concombres
	Spaghettis bolognaise Bolognaise aux lentilles	Tranche de bœuf VBF marengo Quenelles natures sauce marengo	Kébab de volaille sauce blanche Palet de blé, fromage et épinards, sauce blanche	Filet de poisson MSC au lait de coco Riz façon risotto aux fèves et poêlée de légumes	Porc VPF au caramel Emincé de poulet au caramel Boulettes de soja au caramel	Filet de poisson MSC sauce basquaise Falafels sauce basquaise		Fondant de veau sauce brune
	Emmental râpé BIO	Boullgour et petits pois	Potatoes et ratatouille Fromage à tartiner BIO	Riz et poêlée de légumes Fromage blanc sucré	Nouilles aux petits légumes	Blé et haricots verts Cantal AOP		Emincé végétal sauce brune Pommes de terre risolées et champignons
	Dessert du chef	Compote de fruits BIO	Yaourt à boire local	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



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.

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