

# Menus Péricolaires - Commune de Wolfisheim

## Novembre - décembre 2020

								VACANCES SCOLAIRES				
JOUR SEMAINE	Semaine 45 2 au 6 novembre 2020	Semaine 46 9 au 13 novembre 2020	Semaine 47 16 au 20 novembre 2020	Semaine 48 23 au 27 novembre 2020	Semaine 49 30/11 au 4 décembre 2020	Semaine 50 7 au 11 décembre 2020	Semaine 51 14 au 18 décembre 2020	Semaine 52 21 au 25 décembre 2020	Semaine 53 28/12/20 au 1 janvier 2021			
<b>LUNDI</b>	Steak haché sauce poivre	<b>MENU DES ENFANTS</b> 	<i>Knacks</i>	Falafels sauce orientale à la coriandre	Filet de lieu sauce homardine	<b>REPAS VEGETARIEN</b> <i>Salade de carottes BIO</i> aux raisins secs Œufs brouillés au coulis de tomate Riz pilaf Yaourt nature en vrac + sucre	Filet de colin tandoori					
	Chou vert à l'ail		Poireaux et pommes de terre en gratin	Poêlée de légumes d'hiver et pois chiches	Boullgour		Lentilles					
	<i>Emmental BIO</i>		Mimolette à la coupe	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Brie à la coupe BIO</i>		<i>Ribeaupierre</i>			Coulommiers	<i>Fruit de saison BIO</i>	
	Salade de fruits frais		Saucisse de volaille	Gratin de pommes de terre et poireaux au munster	Salade de fruits frais		<i>Flan vanille BIO</i>					
	<i>Galette végétale de légumes et mozzarella</i>						<i>Curry de légumes et pois chiches</i>				<i>Dhal de lentilles aux petits légumes et son riz</i>	
<b>MARDI</b>	<i>Salade verte BIO</i>	<b>MENU PRODUCTEURS LOCAUX</b> <i>Salade de carottes BIO</i> <i>Baeckeoffe (au bœuf)</i> <i>Légumes de Baeckeoffe</i> <i>Tarte aux pommes</i>	<i>Salade verte BIO</i> fromagère			<b>MENU DES ENFANTS</b> 	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Galette de soja et épinards à l'emmental sauce fromage blanc aux fines herbes Choux de Bruxelles au bouillon <i>Emmental BIO</i> Kiwi jaune					
	Pâtes carbonara		Filet de colin à la moutarde à l'ancienne	Filet de lieu sauce citronnée	Sauté de volaille à la crème					Pâtes carbonara à la volaille		
	Flan chocolat		Riz	Brocolis à la béchamel	Poêlée forestière et riz aux 3 couleurs					Pâtes maraîchères au tofu		
	<i>Pâtes carbonara à la volaille</i>		Clémentine	Edam à la coupe	Carré de l'Est à la coupe					<i>Pâtes maraîchères au tofu</i>		
	<i>Pâtes maraîchères au tofu</i>		<i>Gratin de légumes de baeckeoffe au fromage</i>	<i>Riz façon risotto aux champignons et fèves</i>	<i>Crêpe aux champignons</i>					<i>Croustillant au fromage</i>		
<b>MERCREDI</b>	Emincé de poulet aux herbes fraîches		Filet de volaille au curcuma	<i>Céleri BIO</i> rémoulade	<i>Chou blanc</i> au curry		<i>Duo de choux BIO</i>					
	<i>Carottes BIO</i> à l'orientale		Jardinière de légumes	<i>Kassler</i> à la diable	Burger de veau sauce brune		Cuisse de poulet rôtie jus à la cannelle			<i>Bœuf</i> mironton		
	Petit suisse sucré		Bûche de chèvre à la coupe	Gratin de blettes	<i>Blé BIO</i>		Poêlée paysanne			Purée de potimarron		
	Compote de fruits maison		<i>Crème dessert à la vanille BIO</i>	Crêpe sucrée	Petits suisses aux fruits		<i>St Paulin BIO</i>			Petit cotentin		
	<i>Beignets de chou-fleur</i>		<i>Palets de légumes montagnards</i>	Jambon de volaille	<i>Palets pois chiches et betteraves en sauce</i>		<i>Poêlée paysanne au tofu</i>			<i>Feuilleté aux légumes</i>		
<b>JEUDI</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Salade de panais râpé Omelette basquaise Pommes sautées Bûche du pilat à la coupe <i>Pomme BIO</i>		<b>REPAS VEGETARIEN</b> <i>Salade de chou rouge BIO</i> Parmentier végétarien aux courges et lentilles vertes <i>Beignet au fromage blanc</i>		<b>REPAS VEGETARIEN</b> Rapé de radis noirs à la vinaigrette Gratin de macaronis et petits légumes au fromage à raclette <i>Clémentine BIO</i>		<b>LE FESTIN DES LUMIERES</b> 					
										Filet de colin meunière, sauce tartare	<i>Bœuf</i> façon pot au feu	Filet de colin pané, citron
										<i>Chou-fleur BIO</i> en gratin	<i>Pommes de terre BIO</i>	<i>Purée d'épinards BIO</i>
										Yaourt aromatisé	Les fripons	Fruit de saison
										<i>Nuggets de blé sauce tartare</i>	<i>Fromage blanc ail et fines herbes</i>	<i>Macédoine rémoulade - Beignet de légumes, citron</i>
<b>VENDREDI</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Filet de saumon à l'oseille <i>Purée de butternut BIO</i> Gouda à la coupe Fondant au chocolat <i>Parmentier au butternut et lentilles</i>		<b>REPAS VEGETARIEN</b> <i>Coleslaw BIO</i> <i>Emincé de bœuf</i> stroganoff Spaetzles Yaourt nature + sucre <i>Quenelles végétales sauce stroganoff</i>		<b>SAINT NICOLAS</b> Salade de boulgour composée Cordon bleu de volaille Haricots verts aux dés de tomate <i>Yaourt aromatisé BIO</i> <i>Boulettes de lentilles jaunes sauce fromagère</i>							
										Tortellinis ricotta épinards à la napolitaine	Fondant de boeuf aux petits oignons	<i>Tranche de boeuf</i> à l'estragon
										Saint Nectaire à la coupe <i>Banane BIO</i>	<i>Chou rouge BIO</i> aux pommes	<i>Petits pois carottes BIO</i>
										<i>Parmentier au butternut et lentilles</i>	<i>Vache qui rit</i> <i>Mannele</i>	Pont l'évêque
										<i>Parmentier au butternut et lentilles</i>	<i>Galette de lentilles, boulgour et légumes</i>	Chou à la vanille

