

Menus Péricolaires - Commune de Wolfisheim

NOVEMBRE DECEMBRE 2021

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 45 Du 8 au 12 novembre 2021	Semaine 46 Du 15 au 19 novembre 2021	Semaine 47 Du 22 au 26 novembre 2021	Semaine 48 Du 29/11 au 3 décembre 2021	Semaine 49 Du 6 au 10 décembre 2021	Semaine 50 Du 13 au 17 décembre 2021	Semaine 51 Du 20 au 24 décembre 2021	Semaine 52 Du 27 au 31 décembre 2021
LUNDI		<i>Salade de chou blanc</i>		REPAS VEGETARIEN		REPAS VEGETARIEN		
	Filet de colin meunière sauce rémoulade	<i>Emincé de bœuf</i> stroganoff	<i>Poêlée de colin</i> doré au beurre	Nuggets de blé	<i>Salade de céleri BIO</i>	Parmentier végétarien (lentilles et brunoise de légumes)	<i>Duo de choux</i>	<i>Salade de chou rouge BIO</i> aux marrons
	Choux de Bruxelles	Semoule et céleri persillé	Pommes de terre et poireaux en gratin	Poêlée de lentilles aux carottes	Sauté de veau à l'orange	à la purée de pommes de terre	<i>Sauté de porc au jus</i>	<i>Emincé de volaille</i> au curry
	<i>Cantal à la coupe</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>	Mimolette à la coupe	<i>Brie à la coupe BIO</i>	Riz et petits pois	<i>Brie à la coupe BIO</i>	Flageolets à la crème et <i>carottes</i>	Nouilles aux petits légumes
	<i>Pomme BIO</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>	Fruit de saison	<i>Marbré</i>	<i>Pomme</i>	<i>Flan vanille nappé caramel BIO</i>	Crème dessert chocolat
	<i>Nuggets de blé, sauce rémoulade</i>	<i>Quennelles natures stroganoff</i>	<i>Galette de blé et pois façon basquaise</i>		<i>Riz façon risotto et petits pois</i>	<i>Sauté de volaille au jus</i>	<i>Œufs brouillés</i>	<i>Emincé végétal au curry</i>
MARDI	MENU DES ENFANTS				REPAS VEGETARIEN			
	<i>Velouté de potiron BIO</i>		Salade de radis râpé	<i>Salade BIO</i> à la vinaigrette aux segments d'agrumes	<i>Salade de carottes râpées</i>	Endives et sa vinaigrette aux pommes		Pomelos
	<i>Emincé de volaille</i> sauce crème et champignons	Steak haché de veau sauce brune	Cordon bleu de volaille	<i>Baeckeoffe (au bœuf)</i>	Falafels sauce orientale à la coriandre	Carbonnade de <i>bœuf</i>	<i>Filet de lieu</i> à la provençale	Sauté de bœuf sauce cornichons
	Pâtes	Blé et chou vert confit	<i>Petits pois BIO à la crème</i>	et sa garniture	Boullgour et poêlée de légumes d'hiver	Pâtes et champignons	Blé et navets	<i>Petits pois BIO</i>
	Mousse au chocolat	<i>Pont l'Evêque à la coupe</i>	<i>Saint Nectaire à la coupe</i>	Flan chocolat	<i>Crème dessert vanille BIO</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>	<i>Gouda BIO</i>	Beignet
	<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Gratin de légumes et pommes de terre de baeckeoffe au fromage</i>			Fruit de saison	<i>Tarte aux légumes + salade verte</i>	<i>Quennelles natures sauce cornichons</i>
MERCREDI		REPAS VEGETARIEN						REPAS VEGETARIEN
	Steak haché de bœuf grillé aux herbes de Provence	Salade de panais	<i>Salade de céleri</i>		Salade de panais rémoulade	Velouté de légumes	<i>Salade coleslaw BIO</i>	
	Flageolets à la crème et petits légumes	Œufs brouillés façon basquaise	<i>Rôti de porc sauce raifort</i>	Boulettes d'agneau au paprika	<i>Kassler à la diable</i>	Steak haché de bœuf sauce fromagère	Escalope de volaille panée	Omelette aux herbes fraîches
	<i>Fromage blanc nature en vrac</i> sucré	<i>Riz et haricots verts BIO</i>	Spaetzles et <i>carottes</i> fondantes	<i>Riz pilaf BIO</i>	Gratin de pommes de terre et blettes	<i>Riz arlequin (aux petits légumes) BIO</i>	Purée de potiron	Pommes sautées et haricots verts à la tomate
	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Bleu d'Auvergne à la coupe</i>		Samos	<i>Rondelé nature BIO</i>	Fruit de saison	<i>Livarot à la coupe</i>	<i>Saint Nectaire à la coupe</i>
		<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	Ananas frais	<i>Sauté de volaille à la diable</i>	Œufs brouillés		Salade de fruits frais	
JEUDI			REPAS VEGETARIEN			FÊTE DES ETOILES - MENU DE NOËL		
			<i>Salade verte BIO</i>	Salade composée (carottes, pommes et endives)				Mouliné de légumes
	Tagliatelles de <i>saumon</i>	Gratin de macaronis et petits légumes <i>au reblochon</i>	<i>Filet de volaille</i> aux champignons	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tartare			<i>Emincé de bœuf</i> à l'ancienne	Boulettes à l'agneau au jus
	et petits légumes		<i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i>	Haricots verts persillés			Farfalles	Semoule et légumes de couscous
	<i>Emmental BIO</i>		Yaourt aux fruits	<i>Saint Nectaire à la coupe</i>			<i>Camembert à la coupe BIO</i>	<i>Gouda BIO</i>
Raisin		<i>Parmentier végétarien</i>	<i>Banane BIO</i>		Fruit de saison		<i>Falafels</i>	
	<i>Tagliatelles à l'égréné végétal et petits légumes</i>			<i>Beignet de légumes sauce tartare</i>		<i>Galette végétale et sa sauce</i>		
VENDREDI	REPAS VEGETARIEN	REPAS DEVELOPPEMENT DURABLE et LOCAL		SAINT NICOLAS			REPAS VEGETARIEN	
	<i>Salade verte BIO</i>	<i>Salade de céleri BIO</i> aux raisins secs		<i>Filet de lieu</i> sauce citronnée		Filet de colin meunière, citron	Salade d'endives au miel	<i>Filet de colin</i> au safran
	Raviolis	<i>Knacks</i> , condiments	Fondant de <i>bœuf</i> sauce échalote	Brocolis à la béchamel	Pâtes à la bolognaise	Blé et épinards à la crème	Gratin de <i>pommes de terre BIO</i> et émincé de chou vert	<i>Purée de patates douces BIO</i>
	aux légumes au pesto	<i>Pommes de terre vapeur et choucroute</i>	Blé	<i>Yaourt nature BIO</i>	Flan vanille	<i>Tomme à la coupe</i>	au fromage à raclette	Samos
	Crème dessert saveur chocolat	<i>Tarte aux pommes</i>	<i>Fourme d'Ambert à la coupe</i>	<i>Mannele</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Tarte</i>	Yaourt aromatisé
	<i>Saucisses de volaille, condiment</i>	<i>Clémentine BIO</i>	<i>Curry de brocolis et pois chiches et sa semoule</i>		<i>Pâtes bolognaise végétarienne</i>	<i>Nuggets de blé, citron</i>	<i>Parmentier de patate douce et lentilles</i>	
	<i>Saucisses végétales, condiment</i>	<i>Emincé végétal sauce échalote</i>						



 Tous les pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les éléments *en italique* sont les alternatives végétariennes

 Les alternatives végétariennes sont des plats complets

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 et validés par la mairie en commission

