



# Menus Péricolaires - Commune de Wolfisheim

## SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

JOUR SEMAINE	SEMAINE DU GOÛT : Les 4 saveurs					VACANCES SCOLAIRES					
	Semaine 35 30 août au 3 septembre 2021	Semaine 36 6 au 10 septembre 2021	Semaine 37 13 au 17 septembre 2021	Semaine 38 20 au 24 septembre 2021	Semaine 39 27/09 au 1er octobre 2021	Semaine 40 4 au 8 octobre 2021	Semaine 41 11 au 15 octobre 2021	Semaine 42 18 au 22 octobre 2021	Semaine 43 25 au 29 octobre 2021	Semaine 44 1 au 5 novembre 2021	
LUNDI		<i>Duo de céleri et carottes</i>	<i>Salade de chou rouge</i>		<i>Salade de carottes BIO</i> aux pommes	<b>REPAS PRODUCTEURS LOCAUX</b> <i>Céleri BIO rémoulade</i> <i>Knacks, condiment</i> <i>Choucroute et pommes vapeur</i> <i>Tarte aux pommes</i> <i>Saucisse de volaille, condiment</i> <i>Saucisse végétale, condiment</i>	<b>ACIDE</b> Filet de poisson <i>sauce au vinaigre de xérès</i> Poêlée de légumes <i>Brie à la coupe BIO</i> <i>Tarte au citron</i> <i>Tortilla</i>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> <i>Salade verte BIO</i> Boloballs végétariens Pâtes Tomme à la coupe	Potage aux poireaux et pommes de terre <i>Rôti de volaille</i> , jus au paprika Haricots verts à la bretonne <i>Crème dessert saveur vanille BIO</i> <i>Palet de légumes</i>		
		<i>Fleischkiechle</i> et sa sauce blanche <i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i> Gélatiné saveur vanille <i>Boulettes de soja sauce blanche</i>	Filet de colin pané, sauce rémoulade <i>Pommes de terre et petits pois BIO</i> Amsterdamer à la coupe <i>Beignet d'oignons sauce rémoulade</i>	Cordon bleu de volaille <i>Carottes BIO</i> aux petits oignons Bleu d'Auvergne à la coupe <i>Pané de pois et légumes</i>	Filet de colin safrané Printanière de légumes Petit suisse aromatisé <i>Omelette</i>						
		<b>REPAS VEGETARIEN</b> Œufs brouillés et sa sauce végétarienne Poêlée de légumes du soleil <i>Emmental BIO</i> <i>Tarte aux quetsches</i>	<b>MENU DES ENFANTS</b> Salade de concombres à la crème Steak haché de bœuf sauce brune Gnocchis <i>Crème dessert chocolat BIO</i> <i>Galette végétale</i>	Salade de <i>chou blanc</i> Filet de lieu à la crème <i>Mélange de céréales gourmandes BIO</i> Raisin <i>Tortellinis ricotta épinards</i>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Galette de soja à la mexicaine Riz et ratatouille Petit cotentin ail et fines herbes <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de légumes racines Sauté de bœuf au paprika <i>Coquillettes BIO</i> Fromage frais à la pulpe de fruits <i>Raviolis aux légumes</i>	<b>AMER</b> <i>Salade mêlée aux segments d'agrumes</i> <i>Côte cuite de porc</i> <i>Endives braisées</i> et pommes de terre fondantes <i>Crème dessert saveur vanille BIO</i> <i>Sauté de volaille</i> <i>Crêpe aux champignons</i>	<b>REPAS D'HALLOWEEN</b> <i>Emincé de bœuf</i> et son jus sanguinolant <i>Purée de patates douces BIO</i> <i>Munster à la coupe</i> Carrot cake <i>Parmentier à la purée de patates douces et lentilles</i>	Salade de panais Normandin de veau en sauce Torsades et brunoise de légumes <i>Emmental BIO</i> <i>Quennelles en sauce</i>	<i>Emincé de bœuf au jus</i> Blé et chou-rouge braisé Cantal à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Feuilleté au chèvre</i>	
		Laitue iceberg aux dés de fromage <i>Emincé de porc</i> au jus Cœur de blé et épinards à la crème <i>Fromage blanc sucré BIO</i> <i>Emincé de volaille au jus</i> Œufs durs	Salade de tomates Filet de colin au basilic <i>Riz pilaf et carottes BIO</i> au miel <i>Munster à la coupe</i> <i>Dhal de lentilles</i>	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage Blanc de poulet au coulis de tomate Blé et courgettes aux herbes Fromage blanc aromatisé <i>Gratin de cœur de blé et courgettes à la provençale au fromage</i>	<i>Salade de concombres BIO</i> <i>Sauté de porc</i> aux pêches Semoule et légumes de tajine Yaourt aux fruits <i>Sauté de volaille aux pêches</i> <i>Falafels</i>	<i>Fondant de bœuf</i> à l'orientale Bourgour et chou-fleur Fourme d'Ambert à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Poêlée de boulgour, haricots rouges et chou fleur</i>	Burger de veau et son jus aux épices Bourgour et piperade Bleuet des prairies à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Palet de légumes maraîcher</i>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Tarte aux légumes <i>Salade verte BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe Salade de fruits frais	<i>Céleri BIO</i> rémoulade Blanc de volaille aux herbes fraîches Riz Petit suisse sucré Œufs brouillés aux fines herbes	<i>Salade de chou rouge BIO</i> Filet de colin meunière sauce fromage blanc Brocolis aux amandes Mousse au chocolat <i>Nuggets de blé sauce fromage blanc - crème dessert chocolat</i>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Velouté de potiron Quennelles nature sauce façon nantua Riz et brunoise de légumes <i>Fromage blanc nature BIO</i> + sucre
	MERCREDI										
JEUDI	<b>C'EST LA RENTREE !</b> Melon Normandin de veau, ketchup Pommes rissolées <i>Fromage nature BIO</i> <i>Galette végétale</i>	Salade de mâche Fricassée de volaille aux champignons <i>Pâtes BIO</i> Yaourt aux fruits <i>Gratin végétarien</i>	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage <i>Emincé de bœuf</i> à la diable Potatoes Chanteneige <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Palet de légumes</i>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Riz façon risotto aux tomates et basilic et ses fèves <i>Saint Paulin BIO</i> Eclair	<b>BRADERIE DE LILLE</b> Waterzoï de volaille <i>Pommes de terre et petits légumes BIO</i> au bouillon Maroilles Tarte au sucre <i>Waterzoï végétarien</i>	<i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage Bouchées plein filet de colin pané, citron Petits pois carottes à la crème <i>Fruit de saison</i> <i>Beignet de chou-fleur, citron</i>	<b>SUCRÉ</b> <i>Salade de céleri</i> Rôti de volaille <i>sauce aigre douce</i> <i>Semoule et carottes BIO</i> <i>Flan nappé caramel</i> <i>Boulettes végétales sauce aigre douce</i>	Blanquette de saumon au citron <i>Trio de légumes BIO</i> Saint Nectaire à la coupe <i>Fruit de saison</i> <i>Crêpe au fromage</i>	Carbonnade de <i>bœuf</i> Semoule et <i>carottes</i> persillées <i>Camembert à la coupe BIO</i> Fruit de saison <i>Carbonnade végétarienne</i>	Endives à la vinaigrette Pâtes carbonara <i>(à la volaille)</i> <i>Compote de fruits BIO</i> <i>Gratin de pâtes maraîchères au reblochon</i>	
		<b>REPAS VEGETARIEN</b> Croustillant au fromage <i>Haricots verts BIO</i> aux dés de tomate <i>Ribeaupière à la coupe</i> Ile flottante	Salade de pommes de terre Veau marengo <i>Gratin de chou-fleur BIO</i> Banane <i>Crêpe aux champignons</i>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Lasagnes aux légumes <i>Camembert à la coupe BIO</i> Salade de fruits frais	<b>REPAS D'AUTOMNE</b> Salade de panais <i>Emincé de bœuf</i> sauce bourgeoise (navets et carottes) <i>Purée de potiron BIO</i> Tomme à la coupe <i>Emincé végétale sauce bourgeoise</i>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Omelette aux champignons Haricots beurre et pommes persillées Livarot à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Palet de légumes</i>	<b>SALÉ</b> <i>Galantine de volaille</i> , comichon <i>Paleron de bœuf</i> <i>Gratin Dubarry BIO</i> (pommes de terre et chou-fleur) Yaourt aromatisé <i>Terrine de légumes (entrée) - Œufs durs (plat)</i>	<b>MENU DES ENFANTS</b> Salade de tomates Nuggets, ketchup Potatoes Crêpe au nutella <i>Nuggets de blé, ketchup</i>	<b>REPAS VEGETARIEN</b> Tartiflette aux légumes et pommes de terre Samos <i>Banane BIO</i>	<i>Salade coleslaw BIO</i> Brandade de poisson à la purée d'épinards Crème dessert saveur chocolat <i>Parmentier d'épinards à l'égrégé végétal</i>	
	VENREDI										

produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

\*Alternatives sans porc et végétarienne

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 élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les alternatives végétariennes sont des plats complets