



## Menus Périscolaires - Commune de Wolfisheim Septembre - Octobre 2022



JOUR SEMAINE	SEMAINE DU GOÛT: LES EPICES							VACANCES SCOLAIRES				
	Semaine 35 29 août au 2 septembre 2022	Semaine 36 5 au 9 septembre 2022	Semaine 37 12 au 16 septembre 2022	Semaine 38 19 au 23 septembre 2022	Semaine 39 26 au 30 septembre 2022	Semaine 40 3 au 7 octobre 2022	Semaine 41 10 au 14 octobre 2022	Semaine 42 17 au 21 octobre 2022	Semaine 43 24 au 28 octobre 2022	Semaine 44 31/10 au 4 novembre 2022		
LUNDI			REPAS VEGETARIEN <i>Salade de carottes râpées</i>		Salade de fenouil à l'orange	Salade de panais	Rôti de bœuf à l'ail et au thym Potatoes et navets à la tomate Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison Palet de légumes		<i>Salade coleslaw BIO</i>	Taboulé		
	<i>Rôti de porc</i> sauce aux poivrons Boulgour <i>Gouda BIO</i> Fruit de saison <i>Rôti de volaille</i> Palet de légumes	<i>Mijoté de bœuf</i> mironton Riz et courgettes à l'ail Carré de l'Est à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Quenelles végétales</i>	Croustillant au fromage <i>Haricots rouges BIO et légumes à la mexicaine</i> Crème dessert saveur chocolat	Cordon bleu de volaille, ketchup <i>Brocolis BIO</i> à la béchamel <i>Livarot à la coupe</i> Salade de fruits frais <i>Nuggets de blé, ketchup</i>	<i>Filet de poulet</i> tandoori <i>Riz pilaf et haricots verts BIO</i> Brie à la coupe <i>Haricots rouges sauce tandoori</i>	<i>Emincé de bœuf</i> sauce chasseur <i>Haricots blancs BIO</i> aux petits légumes Coulommiers à la coupe <i>Galette de quinoa</i>		<i>Pommes de terre et épinards à la crème BIO</i> Samos Fruit de saison <i>Croustillant au fromage</i>	Filet de poisson meunière, citron <i>Pommes de terre et épinards à la crème BIO</i> Samos Fruit de saison <i>Croustillant au fromage</i>	<i>Jambon</i> Pommes risolées et poireaux braisés Yaourt sucré <i>Jambon de volaille</i> <i>Tortilla et poireaux braisés</i>	Boulettes d'agneau en sauce Chou vert à l'ail <i>Emmental BIO</i> <i>Galette végétale de légumes et mozarella</i>	
MARDI					REPAS VEGETARIEN Cœufs brouillés aux herbes fraîches Coquillettes à la piperade Emmental à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i>	<b>MENU DES ENFANTS</b> <i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage Pâtes carbonara (volaille) Brownies <i>Pâtes carbonara végétariennes</i>	<i>Salade de chou blanc BIO au cumin</i> Filet de colin au curry et gingembre Petits pois Gâteau aux pommes et noix <i>Beignet de légumes sauce curry et gingembre</i>					
	Radis à croquer Sauté de veau jus aux herbes de Provence Purée pommes de terre, carottes <i>Saint Paulin à la coupe BIO</i> <i>Parmentier végétarien carottes et lentilles</i>	Dos de lieu sauce façon Vallée d'Auge <i>Pommes de terre fondantes et chou-fleur BIO</i> Edam à la coupe Pastèque <i>Tortilla et poêlée de chou-fleur</i>	Paupiette de veau aux petits légumes Riz Bleuettes des prairies à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Omelette en sauce</i>	Filet de merlu à la fondue de poireaux Cœur de blé Flan vanille <i>Tortellinis ricotta épinards</i>					Concombre bulgare <i>Bœuf en daube</i> <i>Flageolets BIO</i> et carottes au bouillon <i>Munster à la coupe</i> <i>Pomme BIO</i> <i>Plat complet de riz, flageolet et carottes au bouillon</i> <i>Parmentier aux légumes et lentilles vertes</i>		Salade verte Brandade aux légumes et thon <i>Pomme BIO</i>	
MERCREDI						<i>Salade de carottes</i> <i>Jambon braisé</i> <i>Coquillettes et chou-fleur BIO</i> Gouda à la coupe <i>Jambon de volaille</i> <i>Gratin Dubarry au fromage</i>	REPAS VEGETARIEN Raviolis aux lentilles et petits légumes <i>Emmental râpé BIO</i> Salade de fruits frais <i>Emincé de porc à la crème safranée</i> Pommes de terre vapeur et brocolis Edam à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Emincé de volaille à la crème safranée</i> <i>Emincé végétal à la crème safranée</i>					
	Melon Fricassée de volaille au curry Riz pilaf et haricots plats <i>Yaourt sucré BIO</i> <i>Quenelles natures au curry</i>	Salade de lentilles <i>Rôti de porc</i> au romarin <i>Petits pois carottes BIO</i> à la crème Petit suisse aromatisé <i>Rôti de volaille au romarin</i> <i>Tarte aux légumes</i>	Salade aux dés de fromage <i>Emincé de volaille</i> à la moutarde à l'ancienne <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Fromage blanc nature en vrac sucré</i> <i>Parmentier végétarien au potiron</i>	<i>Sauté de porc à la crème</i> Pommes de terre et épinards <i>Saint Paulin BIO</i> Yaourt aux fruits <i>Sauté de volaille à la crème</i> <i>Beignet de courgettes</i>	Hachis parmentier de bœuf ( <i>bœuf haché BIO</i> ) Fromage blanc à la pulpe de fruits <i>Parmentier aux légumes et tofu</i>				Gratin de coquillettes au jambon et brunoise de légumes <i>Tomme BIO</i> <i>Fruit de saison</i> <i>Gratin de coquillettes au jambon de volaille et sa brunoise</i> <i>Gratin de coquillettes au fromage à raclette et sa brunoise</i> <i>Crêpe aux champignons</i>	Steak haché de bœuf sauce brune Riz et chou-fleur à la béchamel Camembert à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Crêpe aux champignons</i>	<i>Emincé de poulet</i> aux herbes fraîches <i>Riz et carottes BIO</i> à l'orientale Petit suisse sucré <i>Fruit de saison</i> <i>Beignets de chou-fleur</i>	
JEUDI	<b>RENTREE DES ECOLIERS</b> REPAS VEGETARIEN Salade verte Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP Pâtisserie	REPAS LOCAL <i>Salade de carottes râpées BIO</i> <i>Fleischknecht</i> (veau) à l'alsacienne Spaetzles et navets <i>Tarte aux pommes streussel</i> <i>Boulettes de lentilles à l'alsacienne</i>	<b>MENU DES ENFANTS</b> <i>Salade de concombres BIO</i> Pâtes boloignaise Madeleine <i>Pâtes boloignaise végétariennes</i>	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de tomates BIO</i> à la ciboulette Boulettes panées de blé façon thaï Riz et bâtonnières de légumes Camembert à la coupe <i>Fruit de saison</i> <i>Saucisse végétale</i>	Couscous garni ( <i>merguez</i> ) Semoule et légumes de couscous <i>Saint Paulin à la coupe BIO</i> <i>Fruit de saison</i> <i>Saucisse végétale</i>	Blanquette de lieu <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> <i>Pont l'évêque à la coupe</i> Crème dessert saveur vanille <i>Feuilleté aux légumes</i>	<i>Emincé de porc à la crème safranée</i> Pommes de terre vapeur et brocolis Edam à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Emincé de volaille à la crème safranée</i> <i>Emincé végétal à la crème safranée</i>		<b>HALLOWEEN</b> <i>Velouté de potiron BIO</i> <i>Saucisse de volaille</i> sauce piquante Pommes de terre forestières (champignons, oignons) <i>persillées</i> Carrot cake <i>Saucisse végétale sauce piquante</i>	REPAS VEGETARIEN Falafels Tajine de légumes et boulgour <i>Saint Nectaire à la coupe</i> <i>Fromage blanc aromatisé BIO</i>	Salade verte <i>Pâtes BIO</i> carbonara Flan <i>Pâtes carbonara à la volaille</i> <i>Pâtes maraîchères à l'égréné végétal</i>	
VENDREDI		REPAS VEGETARIEN Melon <i>Omelette BIO</i> à la cassée de tomate Pommes sautées Les tripons <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Boulettes végétales</i>	Taboulé (à la semoule BIO) Filet de colin meunière, sauce citronnée Carottes à la crème <i>Fruit de saison</i> <i>Curry de carottes, pois chiches et cœur de blé</i>	REPAS D'AUTOMNE <i>Emincé de bœuf</i> sauce forestière <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Tomme grise à la coupe <i>Fruit de saison</i> <i>Emincé végétal sauce forestière</i>	<i>Céleri</i> aux raisins secs Filet de colin pané, citron <i>Gratin de brocolis BIO</i> Tarte au chocolat <i>Croustillant au fromage</i>	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de chou rouge aux pommes</i> Curry de légumes (tomate, poivrons, courgettes, petits pois) et pois chiches <i>Riz BIO</i> Raisin <i>Feuilleté au fromage</i>	Salade de tomates à l'origan Sauté de poulet vindaloo aux épices de kashmir <i>Semoule et carottes BIO</i> au miel Yaourt à la vanille <i>Feuilleté au fromage</i>		REPAS VEGETARIEN Salade de légumes racines (céleri, carotte panais) Palet de légumes et potée de légumes (chou vert, carottes, navets) <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Emincé de bœuf</i> sauce campagnarde <i>Pâtes et haricots verts BIO</i> Fourme d'Ambert Tarte aux poires <i>Gratin de pâtes et haricots verts au fromage à raclette</i>	<i>Salade de chou blanc</i> au cumin Filet de lieu à l'oseille <i>Purée de butternut BIO</i> Fondant au chocolat <i>Parmentier au butternut et lentilles</i>	



\* Alternative sans porc et végétarienne  
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local  
Les plats 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