



Menus périscolaires - Wolfisheim

Cycle de septembre octobre 2024

SEMAINE DECOUVERTE : FRUITS ET LEGUMES OUBLIES

VACANCES SCOLAIRES

SEMAINE JOUR	Semaine 36 2 au 6 septembre 2024 C'EST LA RENTREE	Semaine 37 9 au 13 septembre 2024	Semaine 38 16 au 20 septembre 2024	Semaine 39 23 au 27 septembre 2024	Semaine 40 30/09 au 4 octobre 2024	Semaine 41 7 au 11 octobre 2024	Semaine 42 14 au 18 octobre 2024	Semaine 43 21 au 25 octobre 2024	Semaine 44 28/10 au 1er novembre 2024
LUNDI	Tortellinis tricolores végétariens en sauce Emmental râpé BIO Moelleux vanille griottes	Salade de chou blanc local Emincé de bœuf VBF aux olives Emincé végétal aux olives Pâtes et courgettes à l'ail Crème dessert saveur chocolat BIO	Salade de céleri BIO Jambon cuit VPF au jus Jambon de volaille Palet de légumes Lentilles et petits légumes Fruit de saison	Emincé de volaille sauce pesto Raviolis aux légumes sauce pesto Pâtes et courgettes Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison BIO	Taboulé Nuggets crisperi d'or au fromage Blé et haricots verts BIO à la tomate Fruit de saison	Salade de chou rouge BIO Rôti de porc VPF sauce moutarde douce Rôti de volaille sauce moutarde douce Feuilleté aux légumes Spaetzles et petits pois Fruit de saison	Emincé de bœuf VBF au paprika Poêlée de haricots rouges sauce au paprika Cœur de blé et rutabaga Ribeauppierre (fénu grec) local Fruit de saison BIO	Duo de choux BIO Steak haché sauce chasseur Crêpe aux champignons Pâtes et haricots verts Yaourt aromatisé	Merguez Merguez végétale Boulgour et légumes de couscous Munster à la coupe AOP Fruit de saison BIO
MARDI	Fricassée de poisson MSC sauce curry coco Quenelles natures sauce curry coco Purée pommes de terre, potiron BIO Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison	CUISINE DES ILES Saucisses façon rougail Merguez végétariennes façon rougail Riz et julienne de légumes Chanteneige BIO Gâteau coco ananas	Salade de tomates BIO Sauté de veau au paprika Falafels sauce paprika Pâtes et chou-fleur à la polonaise (chapelure et oersil) Donut	Salade iceberg Hachis parmentier Parmentier végétarien purée de poireaux et égariné végétal (Purée pommes de terre, poireaux BIO) Yaourt local quetsches cannelle	Salade de tomates Emincé de volaille façon kébab, sauce blanche Œufs brouillés aux herbes Potatoes Crème dessert saveur chocolat BIO	MENU DES ENFANTS Semoule et légumes de couscous Yaourt sucré BIO	Salade de panais râpé Falafels Semoule et légumes de couscous Yaourt sucré BIO	Filet de poisson MSC sauce aurore Parmentier aux légumes et égariné végétal Purée pommes de terre, céleri BIO Livarot à la coupe AOP Fruit de saison BIO	Veau marenco Omelette à la sauce tomate Pâtes et haricots verts Emmental BIO Petit suisse fruité
MERCREDI	Salade de concombres BIO à la ciboulette Wings de poulet au jus Falafels au bouillon Semoule et légumes de tajine Pomme cuite	Filet de poisson meunière, citron Nuggets de blé, citron Pâtes et petits pois BIO à la crème Munster à la coupe AOP Fruit de saison	Salade verte Tarte tomate et chèvre Mijotée de bœuf VBF sauce au thym Palets de légumes sauce au thym Boulgour et chou-fleur Gouda BIO Flan caramel	Mijotée de bœuf VBF sauce au thym Palets de légumes sauce au thym Boulgour et chou-fleur Gouda BIO Flan caramel	Pâtes carbonara Pâtes carbonara à la volaille Pâtes façon carbonara aux petits légumes Potatoes Emmental râpé BIO Fruit de saison	Filet de poisson MSC gratiné Boulette de soja au bouillon Semoule et ratatouille BIO Bûche de chèvre à la coupe Yaourt aromatisé	Jambon cuit au jus Jambon de volaille Beignet de chou-fleur Gratin dauphinois et haricots verts à l'ail Fromage à tartiner BIO Compote pomme coing	Salade de carottes BIO Chili végétarien Riz et petits légumes Fromage blanc sucré	Potage de légumes BIO Filet de poisson pané, citron Riz façon risotto aux fèves et courges Riz façon risotto et courges Tarte aux pommes
JEUDI	Emincé de bœuf VBF façon Chili (haricots rouges, maïs et sauce tomate) Chili végétarien Riz BIO Tomme grise Fruit de saison	MENU DES ENFANTS Salade de carottes Steak haché aux champignons Falafels aux champignons Purée de pommes de terre Liégeois chocolat	Salade de concombres BIO Filet de poisson MSC gratiné Feuilleté au fromage Cœur de blé et ratatouille Fromage blanc local aux pépites de chocolat	Omelette BIO à la napolitaine Pommes de terre et haricots beurre au romarin Fourme d'Ambert à la coupe Tarte aux pommes streussel	Salade coleslaw BIO Filet de poisson sauce citronnée Riz et brocolis en gratin Riz et brocolis aux amandes Yaourt aux fruits	Bœuf VBF bourguignon Gratin de coquillettes et champignons au fromage Coquillettes BIO et champignons frais Cantal à la coupe AOP Fruit de saison	HALLOWEEN Sauté de poulet BIO à la diable Quenelles natures à la diable Purée sanguinolante (purée de betteraves rouges) Tomme BIO Carrot cake	Sauté de porc VPF au jus Sauté de volaille au jus Tortellinis aux légumes Spaetzles et chou rouge aux pommes Fraidou Tarte au chocolat	Salade de carottes BIO Tarte aux poireaux Tarte aux légumes Riz façon risotto et courges Flan chocolat
VENDREDI	Salade de carottes BIO Rôti de porc VPF au jus Rôti de volaille au jus Omelette Pommes de terre fondantes et épinards à la crème Fromage frais à la pulpe de fruits	Salade verte Riz façon risotto aux tomates, basilic et ses fèves Fruit de saison BIO	C'EST L'AUTOMNE Rôti de volaille au miel et raisins Quenelles natures au miel et raisins Pommes de terre persillées et carottes BIO Ribeauppierre à la coupe local Poire	Cassolette océane (poisson, moules et petits légumes) Risotto aux fèves et petits légumes Riz Kiri Fruit de saison BIO	Salade de courgettes BIO au curry Sauté de bœuf VBF aux petits oignons Galette végétale aux petits oignons Flageolets et petits légumes Pâtisserie	Œufs brouillés au fromage Pommes de terre et épinards Petit suisse aromatisé BIO Pomme	Salade de blé aux légumes croquants Haché de saumon au citron vert Galette végétale Riz et poêlée de légumes aux crosnes Liégeois chocolat	Blanc de volaille sauce aux herbes fraîches Emincé végétal sauce aux herbes fraîches Blé et carottes BIO Saint Neactaire à la coupe AOP Fruit de saison	1er NOVEMBRE TOUSSAINT



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)

