

Menus périscolaires - III au Soleil, La Wantzenau

Mars avril 2024

								VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine 11 11 au 15 mars 2024	Semaine 12 18 au 22 mars 2024	Semaine 13 25 au 29 mars 2024	Semaine 14 1 au 5 avril 2024	Semaine 15 8 au 12 avril 2024	Semaine 16 15 au 19 avril 2024	Semaine 17 22 au 26 avril 2024	Semaine 18 29/04 au 3 mai 2024	
LUNDI	Potage de légumes	<i>Salade de chou rouge local</i>	REPAS VEGETARIEN ET BIO Salade de carottes râpées		REPAS VEGETARIEN Salade de pommes de terre	.Macédoine de légumes vinaigrette	<i>Salade coleslaw locale</i>	<i>Salade de chou blanc BIO</i>	
	Filet de poisson pané, citron Blé et ratatouille Yaourt aromatisé BIO	<i>Rôti de bœuf VBF sauce brune</i> Pommes de terre sautées et brunoise de légumes Les fripons	<i>Tortellinis tomate mozarella BIO sauce champlainons</i>		Croustillant au fromage Haricots verts à la tomate Yaourt sucré <i>Fruit de saison BIO</i>	Saucisse paysanne VPF Pommes de terre sautées et chou confit Carré de l'Est à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i>	Gratin de pâtes aux légumes printaniers <i>et jambon VPF</i> Tomme noire <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Filet de colin MSC gratiné</i> Petits pois carottes <i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i> Donut	
	Nuggets crispid'or (emmental)	Beignet de chou-fleur				Merguez végétarienne	Gratin de pâtes aux légumes printaniers à l'emmental	Nuggets de blé, citron	
MARDI	REPAS BIO <i>Salade chou blanc BIO</i>	Velouté de potiron	<i>Salade de céleri local</i>	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de céleri local</i>	Laitue iceberg à la vinaigrette		Salade de champignons	Salade de concombres	
	Emincé de bœuf stroganof <i>Riz et carottes BIO persillées</i> Fromage à la coupe Crème dessert chocolat Quenelles natures sauce stroganof	<i>Pâtes BIO façon carbonara VPF</i> Tomme blanche Yaourt aux fruits <i>Pâtes carabonara végétariennes</i>	<i>Filet de poisson MSC meunière, sauce rémoulade</i> Cœur de blé et brocolis aux amandes <i>Petit suisse sucré BIO</i> Fruit au sirop Beignets de légumes, sauce rémoulade	Dhal de pois chiches et carottes au curry Riz Emmental BIO Pomme	Hachis parmentier à la purée de patates douces Bûche de fromage <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i> Parmentier végétarien à la patate douce, carottes et lentilles		Lasagnes de bœuf à la bolognaise Carré Croc'lait Crêpe sucrée Lasagnes aux légumes du soleil	<i>Bœuf VBF bourguignon</i> Chou-fleur persillé <i>Chanteneige BIO</i> Eclair au chocolat Crêpe au fromage	Steak haché à la sauce tomate Pommes de terre rissolées Flan vanille <i>Fruit de saison BIO</i> Emincé végétal aux carottes
MERcredi	Salade de betteraves à la ciboulette <i>Sauté de porc VPF à la crème et champlainons</i> Boullgour et chou-fleur Fromage ail et fines herbes <i>Fruit de saison BIO</i> Tortellinis aux légumes à la crème et champignons	REPAS BELGE Salade d'endives aux dés de fromage Waterzoï de poulet Pommes de terre et légumes (navets, carottes, poireaux) Edam à la coupe Gaufre Boulettes de soja au bouillon	Potage de légumes <i>Bœuf VBF sauce à l'échalote</i> Potatoes et haricots beurre persillés Fraidou <i>Banane BIO</i> Emincé végétal sauce à l'échalote	<i>Duo de choux local</i> Mijotée de veau sauce chasseur <i>Petits pois BIO</i> Petit cotentin <i>Tarte aux pommes streusel locale</i> Galette végétale au blé	Salade de carottes râpées Haché de saumon au bouillon Riz crémeux aux petits légumes <i>Saint Nectaire AOP à la coupe</i> Fromage blanc au coulis de fruits Risotto aux fèves et petits légumes	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i> Boulettes de soja aux épices Semoule et légumes de tajine <i>Munster à la coupe AOP</i> Fromage blanc à la pulpe de fruits	<i>Salade de carottes BIO</i> <i>Filet de lieu MSC sauce basquaise</i> Riz et haricots verts Bûche de chèvre à la coupe Flan vanille nappé caramel Palets de légumes sauce basquaise		
JEUDI	MENU DES ENFANTS <i>Salade de carottes BIO</i> Pâtes à la bolognaise Fromage râpé Moelleux au chocolat Pâtes à la bolognaise aux lentilles et petits légumes	REPAS VEGETARIEN ET BIO Potage de légumes <i>Galette végétale aux céréales BIO</i> Petits pois à la crème Camembert à la coupe Petit suisse aux fruits	PÂQUES Œufs durs à la russe Paupiette de volaille printanière Flageolets à la crème et carottes <i>Ortolan à la coupe BIO</i> Entremet de Pâques Quenelles natures printanière	REPAS BIO Salade verte Sauté de porc au jus Lentilles aux carottes <i>Gouda BIO</i> Flan vanille nappé caramel Palets de légumes	<i>Salade de chou rouge BIO</i> Emincé de poulet façon kébab, sauce blanche Potatoes et ratatouille Fromage à tartiner nature Poire Falafels sauce blanche	REPAS BIO Crudité du chef Bœuf à l'estragon <i>Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) BIO</i> Yaourt aromatisé Compote de fruits Risotto crémeux et trio de légumes	Salami danois, comichons Pilons de poulet jus au romarin Cœur de blé et poêlée de courgettes <i>Ortolan BIO</i> <i>Fruit de saison local</i> .Macédoine de légumes rémoulade (entrée) - Ravioles aux légumes (plat)	REPAS VEGETARIEN <i>Duo de choux local</i> Quiche aux légumes Tomme BIO Crème à la pistache	
VENdredi	REPAS VEGETARIEN Taboulé Œufs brouillés au fromage <i>Haricots verts BIO à la tomate</i> Mimolette à la coupe Banane	Salade mexicaine <i>Filet de poisson MSC sauce Dugléré (tomate, échalote, persil)</i> <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> <i>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</i> Salade de fruits frais Parmentier végétarien au céleri et lentilles		Salade San Diego (haricots rouges, haricots blancs, maïs, poivrons) <i>Filet de poisson MSC gratiné</i> Pâtes à la tomate et julienne de légumes Fromage blanc sucré <i>Fruit de saison BIO</i> Œufs brouillés au fromage	REPAS BIO *Salade de chou blanc Sauté de porc jus au curcuma Blé et carottes au miel <i>Brie à la coupe BIO</i> Yaourt aux fruits Mijoté de lentilles au curcuma	Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique <i>Filet de colin MSC sauce citronnée</i> <i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i> <i>Cantal AOP</i> <i>Fruit de saison</i> Quiche aux poireaux	REPAS VEGETARIEN ET BIO <i>Salade verte BIO aux dés de fromage</i> Omelette à la tomate Pommes de terre sautées et petits légumes Petit suisse aromatisé Compote de fruits	REPAS BIO *Salade de pommes de terre Sauté de volaille jus au safran Boullgour et céleri braisé Fromage à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> Boulettes de lentilles jaunes en sauce	



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



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

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

