

Menus périscolaires - III au Soleil, La Wantzenau
Mai Juin 2024



SEMAINE EURO de foot 2024

JOUR SEMAINE	Semaine 19 6 au 10 mai 2024	Semaine 20 13 au 17 mai 2024	Semaine 21 20 au 24 mai 2024	Semaine 22 27 au 31 mai 2024	Semaine 23 3 au 7 juin 2024	Semaine 24 10 au 14 juin 2024	Semaine 25 17 au 21 juin 2024	Semaine 26 24 au 28 juin 2024	Semaine 27 1 au 5 juillet 2024
LUNDI		Salade de céleri		Salade sombrero (Haricots rouges, maïs, carottes, céleri, pois)		REPAS BIO	Salade de céleri persillé <u>Carbonnade flamande</u> Pâtes et carottes BIO persillées Chanteneige	REPAS BIO Omelette BIO Riz et piperade (aux poivrons) Camembert à la coupe BIO Fruit de saison	Melon Pâtes bolognaises Emmental râpé BIO Pâtes bolognaises à l'égréné végétal
	Quenelles natures sauce à la diable	Cordon bleu de volaille		<u>Filet de poisson MSC aux herbes</u>	Pilons de poulet grillés, mayonnaise	Sauté de porc aux pêches Semoule et julienne de légumes aux épices Fromage à la coupe Fruit de saison BIO			
	Riz et poêlée de carottes Saint Paulin BIO	Pâtes et courgettes BIO à la tomate Ribeauppierre local (ail des ours)		Gratin de brocolis	Potatoes Bûche de chèvre à la coupe				
	Fruit de saison			Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO				
		Croustillant au fromage		Palet végétal	Nuggets à l'emmental	Pois chiches au bouillon	Quenelles natures façon flamande		
MARDI	Salade verte à l'emmental				REPAS BIO Salade verte		 <u>Magra con tomate (Sauté de volaille à la tomate)</u> Riz et haricots beurre Saint Paulin BIO Tarte au fromage blanc local	Salade de blé aux légumes croquants	Salade de chou rouge
	Sauté de bœuf VBF aux deux poivrons Chou-fleur BIO persillé	Haché de cabillaud sauce citronnée Pommes de terre vapeur et épinards Camembert à la coupe BIO	Lasagnes aux légumes grillés	Colombo de porc VPF Riz complet et aubergines grillées Chanteneige BIO	Gratin de pâtes et brunoise à la napolitaine Petit suisse aromatisé BIO	Emincé de volaille au paprika Gratin de chou-fleur BIO Petit suisse sucré Tarte croissant abricot		Filet de poisson MSC basquaise Haricots plats Yaourt aux fruits	Sauté de porc VPF sauce moutarde Petits pois BIO à la crème
	Gaufre au sucre poudré	Fruit de saison	Pomme	Salade de fruits frais		Beignet de légumes en sauce	Haricots rouge à la tomate	Boulettes de lentilles sauce basquaise	Pâtisserie
	Haricots rouges et maïs sauce aux deux poivrons	Omelette aux herbes		Emincé végétal façon colombien					Pâtes bolognaises à l'égréné végétal
		REPAS BIO Salade de chou rouge BIO Chili sin carne Riz Fromage blanc sucré	Salade de tomates Braisé de volaille au romarin Riz crémeux BIO et carottes Mimolette à la coupe Riz façon risotto aux petits légumes	Salade de courgettes râpées Emincé de bœuf VBF aux petits oignons Purée pommes de terre, carottes BIO Flan caramel Quenelles végétales aux petits oignons	Melon Jambon VPF sauce moutarde à l'ancienne Printanière de légumes Gouda BIO Crêpe aux champignons	Filet de poisson MSC gratiné Blé et épinards BIO Munster à la coupe local	REPAS BIO Salade verte <u>Tortellinis tomate mozzarella BIO sauce pesto</u> Emmental râpé Fruit de saison 	Jambon blanc VPF Pommes de terre sautées Fromage blanc façon bibeleskaes Fruit de saison BIO Fromage blanc façon bibeleskaes	Emmincé de bœuf sauce à l'estragon Purée pommes de terre, panais BIO Fromage à la coupe Fruit de saison Parmentier végétarien aux haricots rouges et purée de panais
JEUDI				REPAS BIO	Salade de concombres	REPAS FROID	 <u>Currywurst</u> Pommes de terre sautées et courgettes à l'ail Cantal AOP Flan vanille BIO	MENU DES ENFANTS Salade de concombres BIO à la crème Nuggets de poulet, ketchup Potatoes Fondant au chocolat	Pastèque Boulettes de soja sauce aigre douce Nouilles et poêlée de légumes Fromage blanc sucré BIO
		Emincé de bœuf VBF sauce paprika	Filet de poisson MSC gratiné	Omelette BIO basquaise	Filet de poisson MSC sauce citronnée	Rôti de bœuf froid VBF Salade de pâtes (concombres, poivrons, tomate) Tomme BIO Liégeois chocolat			
		Boulgour et céleri	Petits pois aux petits oignons	Pâtes et haricots verts	Riz safrané et carottes				
		Vache qui rit BIO	Ortolan BIO	Brie à la coupe		Crème dessert vanille BIO			
		Fruit de saison local	Tarte pomme rhubarbe	Fruit de saison 					
VENDREDI		Falafels sauce paprika	Crêpe au fromage		Boulettes végétales sauce citronnée	Œufs durs	Saucisse végétale et sa sauce	Nuggets de blé, ketchup	REPAS FROID
		Salade de carottes BIO	REPAS BIO Salade de concombres	MENU DES ENFANTS Salade de concombres BIO	Salade de pommes de terre	Salade verte BIO	 <u>Fish and chips, mayonnaise</u> (poisson pané et potatoes) Fromage à tartiner nature Fruit de saison BIO	Salade de tomates BIO	
		Pâtes à la bolognaise	Steak haché de bœuf sauce champignons Blé et brunoise de légumes Yaourt sucré BIO	Steak haché sauce tomate Pommes risolées Donut	Sauté de bœuf VBF à la niçoise (ail, tomate, romarin et olives) Courgettes braisées BIO	Parmentier végétarien à la purée de carottes et lentilles Carré de l'Est à la coupe		Gratin camarguais (riz, bœuf haché et courgettes à la tomate) Bleu d'Auvergne à la coupe AOP	Salade de riz BIO à l'indienne (riz au curry, thon, carottes en julienne et tomates) Fraidou Liégeois vanille
		Fondant au chocolat			Fruit de saison				
		Pâtes à la bolognaise végétarienne	Boulettes de soja sauce champignons	Galette végétale au blé	Galette végétale		Nuggets de blé	Gratin camarguais à l'égréné végétal	Salade riz, lentilles et légumes à l'indienne