

## Menus périscolaires - III au soleil, La Wantzenau Juillet août 2024



JOUR SEMAINE	Semaine 28 8 au 12 juillet 2024	Semaine 29 15 au 19 juillet 2024	Semaine 30 22 au 26 juillet 2024	Semaine 34 19 au 23 août 2024	Semaine 35 26 au 30 août 2024
LUNDI	<b>REPAS FROID</b>	<b>REPAS BIO</b>			<b>REPAS BIO</b>
	Céleri rémoulade	Céleri rémoulade	Salade de carottes râpées		<i>Crudités du chef BIO</i>
	Œuf dur	<i>Emincé de bœuf VBF façon Chili (haricots rouges, maïs et sauce tomate)</i>	Sauté de porc au jus	<i>Emincé de bœuf VBF au thym</i>	<i>Steak haché de bœuf BIO aux petits oignons</i>
	Salade piémontaise (pommes de terre, tomate, cornichons, citron) <i>Ribeaupierre au fénu grec local</i>	Riz	<i>Gratin de blé et courgettes BIO à la napolitaine</i>	Farfalles et poêlée de légumes	Pommes de terre et petits pois
	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	Brownie	<i>Livarot à la coupe AOP</i>	Tomme blanche
MARDI			<b>REPAS FROID</b>		
	<i>Sauté de bœuf VBF aux champignons</i>	Sauté de volaille sauce estragon	Thon	Salade de concombres	Céleri rémoulade
	Petits pois carottes	Gratin dauphinois et haricots plats	Salade de pâtes pépinettes (aux haricots verts, tomate, oignons, maïs)	Moussaka végétarienne (courgette, tomate, aubergines en gratin)	<i>Filet de poisson MSC à la catalane</i>
	<i>Petit suisse sucré BIO</i>	<i>Gouda BIO</i>	<i>Saint Paulin à la coupe BIO</i>	Riz pilaf	Riz façon paëlla
	Beignet framboise	Fruit de saison	Fruit de saison	<i>Yaourt sucré BIO</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>
MERCREDI	<b>REPAS BIO</b>		<b>REPAS BIO</b>		
	Salade de courgettes au curry		Salade verte	Salade fraîcheur (fenouil, carottes et oignons rouges)	
	Emincé de volaille, jus aux herbes	<i>Jambon de porc VPF sauce miel</i>	Curry vert de lentilles et carottes au lait de coco	Parmentier au thon	Gratin de pâtes et petits légumes aux lardons
	<i>Purée de pommes de terre, potiron BIO</i>	<i>Blé BIO et tomates rôties</i>	Riz pilaf	<i>(pommes de terre et légumes BIO)</i>	Amsterdammer à la coupe
	Fromage à la coupe	<i>Pont l'évêque à la coupe AOP</i>	<i>Banane BIO</i>	Liégeois vanille	<i>Fruit de saison BIO</i>
JEUDI				<b>REPAS BIO</b>	
	<i>Salade de tomates BIO à la ciboulette</i>	Taboulé	<i>Salade de tomates BIO aux oignons</i>	Salade de tomates	
	<i>Rôti de porc VPF sauce moutarde</i>	<i>Filet de poisson MSC basquaise</i>	Emincé de volaille façon kébab sauce blanche	Poulet curry et lait de coco	Beignet de légumes
	Cœur de blé et brocolis	<i>Gratin de chou-fleur BIO</i>	Potatoes	Pâtes et petits légumes	Pâtes et sa piperade
	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	<i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i>	<i>Emmental BIO</i>	Fromage blanc sucré
VENDREDI					<b>REPAS FROID</b>
	Palet de légumes et sa sauce	Falafels sauce basquaise	Beignet de légumes sauce blanche	Samossas aux légumes	Rôti de bœuf froid
	Plein filet de colin pané, citron	Raviolis "Teddy cheese" (en forme d'ours) aux petits légumes	Merguez	Jambon cuit au jus	Salade du midi (blé, tomate, concombre, olives)
	Spaetzles et ratatouille	<i>Fromage à tartiner nature BIO</i>	<i>Semoule et légumes de couscous BIO</i>	Cœur de blé et haricots verts à l'ail	<i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i>
	Tomme noire		Fromage frais aromatisé	<i>Fromage à tartiner BIO</i>	Pâtisserie
					<i>Salade du midi aux pois chiches</i>



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

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



**DUPONT**  
RESTAURATION