



Menus Péricolaires - Commune d'Ostwald

Janvier - Février 2018



JOUR SEMAINE						4 saveurs à l'honneur	VACANCES SCOLAIRES		
	Semaine du 8 au 12 janvier 2018	Semaine du 15 au 19 janvier 2018	Semaine du 22 au 26 janvier 2018	Semaine du 29 janvier au 2 février 2018	Semaine du 5 au 9 février 2018	Semaine du 12 au 16 février 2018	Semaine du 19 au 23 février 2018	Semaine du 26 février au 2 mars 2018	Semaine du 5 au 9 mars 2018
LUNDI	EPIPHANIE Salade de carottes à la menthe Pilon de poulet Riz safrané et petit pois à l'étuvée Saint Paulin à la coupe Galette des rois <i>**Filet de poisson</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de haricots verts Omelette aux fines herbes Semoule couscous et ratatouille Les fripons Géllifié saveur chocolat	Pizza Poulet rôti Purée pommes de terre, potiron Mimolette à la coupe Orange <i>** Crêpe au fromage</i>	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de carottes aux pommes Fleischkechle sauce brune Spaetzles et petits légumes Ribeauppierre à la coupe Tarte Linzer <i>* Jambon de volaille</i> <i>** Beignet de légumes</i>	Salade de céleri Haut de cuisse de poulet jus aux herbes Purée Crécy (pommes de terre, carottes) Carré de l'Est à la coupe Crème dessert saveur caramel <i>** Crêpe au champignons</i>	AMER Salade de carottes aux noix Mijoté de bœuf Blé et fleur de brocolis Petit suisse aromatisé Pomelos <i>** Omelette</i>	REPAS VÉGÉTARIEN Potage de légumes Lasagnes aux légumes Salade verte Carré croc'lait Fruit de saison	Salade de céleri Emincé de porc* aux herbes de Provence Haricots verts à l'ail Carré frais Tropézienne <i>* Emincé de volaille</i> <i>** Feuilleté au fromage</i>	Duo de choux Sauté de veau marengo Riz pilaf et méli mélo de légumes Petit cotentin Crème dessert saveur vanille <i>** Quenelles végétales</i>
	MARDI	REPAS BIO Œuf vinaigrette Hachis parmentier de bœuf Salade verte Fromage à la coupe Fruit de saison <i>* Hachis parmentier aux légumes</i>	Galantine de volaille , cornichons Filet de colin pané, citron Penne et carottes à la sauce tomate Chanteneige Fruit de saison <i>**Terrine de légumes</i>	L'AUVERGNE, L'EAU ET SES VOLCANS Potage Conti (aux lentilles) Saucisse* Potée auvergnate (pommes de terre, carottes, chou) Saint Nectaire à la coupe Flognarde (clafoutis aux cerises) <i>* Saucisse de volaille</i> <i>** Quenelles natures</i>	Salade de maïs Kassler au jus Purée Dubarry (pommes de terre, chou fleur) Samos Pomme d'Alsace <i>* Jambon de volaille</i> <i>** Filet de poisson</i>	Jeux Olympiques d'Hiver en Corée Salade de chou vinaigrette au soja Ragoût de bœuf aux épices asiatiques Nouilles Yaourt nature Tarte à la noix de coco <i>** Filet de poisson</i>	MARDI GRAS - SAVEUR SUCRÉE Concombre vinaigrette Sauté de dinde casimir (à l'ananas) Cordiale de légumes Gouda à la coupe Beignet <i>** Quenelles végétales</i>	MENU DES ENFANTS Salade de carottes Steak haché, ketchup Potatoes Fromage blanc nature en vrac + sucre Fruit de saison <i>** Omelette</i>	REPAS BIO Salade coleslaw Poulet basquaise Gratin de pommes de terre et petits légumes Petit suisse Fruit de saison <i>** Gratin de pommes de terre, petits légumes et fromage</i>
MERCREDI		Potage de légumes Sauté de bœuf aux petits oignons Pommes de terre fondantes et carottes vichy Petit suisse Poire <i>** Quenelles natures</i>	Céleri vinaigrette Emincé de dinde aux carottes Riz et haricots verts Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison <i>** Filet de poisson</i>	Salade aux agrumes Bœuf stroganoff Pâtes et petits pois Yaourt aromatisé Fruit de saison <i>** Omelette</i>	Salade verte aux dés de fromage Filet de hoki sauce florentine Pommes campagnardes et fondue de poireaux Fromage blanc nature en vrac + sucre Cocktail de fruits au sirop <i>** Galette végétale</i>	Salade de riz Jambon braisé* Petits pois carottes Bonbel Fruit de saison <i>* Jambon de volaille</i> <i>** Beignet au fromage</i>	Salade de chou rouge Boulettes à l'agneau jus aux épices Semoule et légumes de couscous Emmental à la coupe Crème dessert saveur caramel <i>** Beignet de légumes</i>	Salade de haricots verts Bœuf bourguignon Torsades et carottes persillées Babybel Fruit de saison <i>** Filet de poisson</i>	Potage de légumes Parmentier de saumon aux petits légumes Salade verte Carré de l'Est à la coupe Fruit au sirop <i>*Saucisse de volaille</i> <i>** Galette quinoa à la provençale</i>
	JEUDI	Macédoine de légumes Filet de hoki à la crème de potiron Cœur de blé et fondue de poireaux Gouda à la coupe Fruit de saison <i>* Tartiflette à la volaille</i> <i>* Tartiflette aux légumes</i>	REPAS TARTIFLETTE Salade verte Tartiflette au jambon* Yaourt nature Clémentine <i>* Tartiflette à la volaille</i> <i>* Tartiflette aux légumes</i>	Salade floride (Carottes , orange) Filet de colin doré au beurre Poêlée d'épinards Bûche du pilat à la coupe Crème dessert saveur vanille	REPAS BIO Crudité Emincé de bœuf, jus au thym et romarin Boulgour et haricots verts Fromage à la coupe Petits suisses fruités <i>** Galette végétale</i>	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes Filet de merlu aux herbes Pommes vapeur et sautés à la provençale Munster à la coupe Fruit de saison	SALÉ BIO Salade fromagère Rôti de porc* à la dijonnaise Riz et méli mélo de légumes Yaourt sucré Compote de fruits <i>* Rôti de volaille</i> <i>** Filet de poisson</i>	Salade de chou rouge Emincé de poulet sauce façon béarnaise Poêlée de légumes aux trois couleurs (carottes, navets, petits pois) Tomme blanche Géllifié saveur vanille <i>** Crêpe au fromage</i>	SORTIE
VENDREDI		MENU DES ENFANTS Salade composée (salade verte et tomates) Cordon bleu à la volaille Purée pommes de terre, carottes Fromage blanc sucré Fondant au chocolat <i>** Pavé du fromager</i>	Salade de chou blanc Sauté de veau sauce moutarde Cœur de blé et julienne de légumes Brie à la coupe Crème dessert saveur caramel <i>** Raviolis aux épinards</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de panais Bouillabesse végétarienne (Œuf, pommes de terre, tomates, poireau, oignon, fenouil) Camembert à la coupe Tarte au citron	CHANDELEUR Salade coleslaw Gratin de pâtes à la volaille et aux champignons Yaourt nature Crêpe sucrée <i>** Gratin de pâtes et cordiale de légumes à la béchamel</i>	Duo de chou Raviolis au bœuf sauce tomate Salade verte Fromage râpé Fruit de saison <i>** Tortellinis ricotta épinards</i>	ACIDE Salade de tomates au vinaigre balsamique Filet de colin au citron Boulgour et épinards Camembert à la coupe Orange	Salade de carottes aux pommes Filet de hoki meunière, citron Purée pommes de terre, panais Brie à la coupe Clémentine	Salade d'endives Bouchées à la reine Riz pilaf Bleu à la coupe Géllifié saveur chocolat <i>** Bouchées de la mer</i>

Produit issu de l'Agriculture Biologique
Local et de saison

* Plat sans porc et sans viande

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Une fois par semaine, le pain est issu de l'Agriculture Biologique

Pour les années monétaires, les plats de viande sont remplacés par des alternatives.
Les menus ne sont pas contractuels, le service acheteur étudiera des variations possibles des approvisionnements.



DUPONT
RESTAURATION