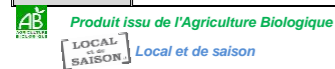




Menus Péricolaires - Ville d'Ostwald

Mars - Avril 2019

		VOYAGE DES PAPILLES: La Grèce				VACANCES SCOLAIRES			
JOUR SEMAINE	Semaine du 4 au 8 mars 2019	Semaine du 11 au 15 mars 2019	Semaine du 18 au 22 mars 2019	Semaine du 25 au 29 mars 2019	Semaine du 1 au 5 avril 2019	Semaine du 8 au 12 avril 2019	Semaine du 15 au 19 avril 2019	Semaine du 22 au 26 avril 2019	
LUNDI	Potage de légumes	Concombres au tzatziki	REPAS VEGETARIEN Salade de chou rouge BIO	Macédoine de légumes rémoulade	Haricots beurre à la vinaigrette	Salade de chou blanc	REPAS PRINTANIER Concombres bulgare		
	Blanc de poulet sauce grand-mère	Filet de hoki meunière, citron	Tortellinis ricotta épinards	Paupiette de veau aux petits légumes	Emincé de bœuf au thym	Petit salé	Escalope de volaille et son jus aux herbes		
	Riz et duo de légumes de saison (navets et carottes)	Gratin de courges et pommes de terre fondantes BIO	sauce végétarienne	Flageolets à l'ail	Torsades et jardinière de légumes	aux lentilles et petits légumes	Pomme de terre fondantes et jardinière de légumes BIO		
	Vache qui rit	Amsterdamer à la coupe	Emmental râpé	Camembert à la coupe BIO	Ribeauपर्iere à la coupe	Fraidou	Cantadou		
	Crème dessert saveur chocolat BIO	Fruit de saison	Pomme cuite	Géllifié saveur caramel	Fruit de saison BIO	Géllifié vanille nappé caramel BIO	Tarte à la rhubarbe		
	Curry de pois chiches	Gratin de courges et pommes de terre au reblochon		Croustillant au fromage aux petits légumes	Feuilleté au chèvre et miel	Rôti de volaille au jus	Plat complet de lentilles, pommes vapeur et petits légumes	Fromage blanc aux fines herbes	
MARDI	MARDI GRAS		Potage de légumes	Champignons à la vinaigrette	MENU DES ENFANTS	Beaune et ses spécialités bourguignonnes	Crudité du chef	Coleslaw	
	Salade de panais râpé		Salade de céleri BIO	Emincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne	Salade au maïs	Salade vigneronne	Emincé de porc sauce charcutière	Fricassé de poisson sauce homardine	
	Fricassée de merlu sauce nantua		Keftédès sauce au citron (boulette de viande)	Pommes rissolées et chou-fleur à la polonaise	Jambon braisé	Saucisse blanche	Estouffade de bœuf bourguignonne	Petits pois carottes	
	Haricots verts BIO à la ciboulette		Penne et cordiale de légumes	Munster à la coupe	Coquillettes et haricots verts BIO tomates	Purée de carottes BIO	Pommes de terre fondantes et carottes persillées BIO	Fromage blanc sucré BIO	Morbier
	Petit suisse sucré		Fromage de brebis	Compote de fruits BIO	Chanteneige	Emmental	Chaource	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat BIO
	Beignet framboise cassis	Poire au sirop	Jambon de volaille	Tarte au chocolat	Dessert façon flamusse aux pommes	Emincé de volaille sauce charcutière	Omelette à la concassée de tomates		
	Plat de semoule, légumes secs et haricots verts à la ciboulette	Boulettes de soja sauce citron	Crêpe aux champignons en sauce	Plat complet de pâtes, haricots rouges et haricots verts à la tomate	Boulettes type falafel	Pommes de terre et carottes façon tartiflette			
MERCREDI	Salade de céleri BIO rémoulade	Salade de chou blanc	Salade de haricots blancs à la mexicaine	Potage de légumes	Duo de choux	Salade verte	Salade de pommes de terre	Laitue iceberg	
	Pâtes à la bolognaise	Omelette aux champignons	Mitonnée de porc jus aux herbes de provence	Sauté de poulet antillais (oignons et ananas)	Rôti de porc au jus	Parmentier de bœuf	Filet de colin pané, citron	Quiche lorraine	
	Emmental râpé	Epinards et pommes de terre BIO	Petits pois et jeunes carottes	Blé et carottes BIO à la menthe	Riz pilaf et petits pois à la crème	-	Brocolis et champignons sautés	-	
	Compote de fruits	Fournols	Yaourt aromatisé BIO	Samos	Petit cotentin	Yaourt aromatisé BIO	Brie à la coupe BIO	Les fripons	
		Yaourt aux fruits	Banane	Fromage frais pulpe	Crème dessert saveur vanille BIO	Orange	Salade de fruits frais	Pomme BIO	
	Pâtes maraîchères à la sauce tomate	Mitonnée de volaille aux herbes de Provence	Tortilla (oignons et pommes de terre)	Galettes de boulgour, lentilles à l'aneth sauce à l'antillaise	Rôti de volaille au jus	Parmentier de légumes gratiné	Beignet de chou-fleur, citron	Tarte aux légumes	
JEUDI	Endives à la vinaigrette	Potage de légumes	Fromage blanc BIO aux fines herbes	Salade de lentilles	Saucisse de Lyon , cornichons	Salade de betteraves rouges	Radis râpés	REPAS DE PÂQUES	
	Kassler et condiment	Sauté de bœuf aux épices	Filet de lieu sauce au beurre citronné	Bœuf à l'échalote	Filet de merlu à la normande	Emincé de poulet au curcuma	Chili con carne	Terrine de légumes	
	Spaetzles et chou rouge braisé	Riz et courgettes et aubergines façon moussaka	Boulgour et champignons	Printanière de légumes	Pommes de terre vapeur et fleur de brocolis BIO	Boulgour et haricots verts BIO	Navarin d'agneau printanier	Gratin dauphinois BIO	
	Gouda BIO	Chantailou	Fourme d'Ambert à la coupe	Tomme grise à la coupe	Carré de l'Est à la coupe	Saint Nectaire à la coupe	Fromage	Yaourt nature	
	Kiwi	Clémentine BIO	Pomelos + sucre	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Banane	Compote de fruits	Dessert de Pâques	
	Sauté de volaille	Moussaka végétarienne gratinée et son riz	Feuilleté dubarry	Beignet à l'oignon	Galantine de volaille, cornichons	Plat complet de boulgour, haricots blancs et haricots verts au curcuma	Chili végétarien	Quenelles natures et sa sauce printanière	
	Raviolis au fromage en sauce				Nuggets végétales - Crudité				
VENDREDI	Macédoine de légumes à la vinaigrette	Salade verte BIO aux dés de fromage	MENU DES ENFANTS	A chaque saison, sa couleur, son produit : 100% VERT	REPAS VEGETARIEN	Salade de céleri citronnée		Taboulé	
	Mijoté de bœuf cuit au jus	Rôti de porc à la provençale	Salade de carottes BIO	Concombres à la vinaigrette	Betteraves rouges à la ciboulette	Filet de hoki sauce Dugléré (tomate, échalote et persil)		Rôti de volaille à la crème	
	Purée de butternut BIO	Légumes printaniers	Paëlla	Filet de colin sauce crème de persil	Pané de pois chiches	Purée de légumes BIO		Cordiale de légumes	
	Carré de l'Est à la coupe	Fromage blanc sucré	au poulet	Purée pommes de terre, épinards BIO	Semoule couscous et légumes de ratatouille	Camembert à la coupe		Emmental à la coupe BIO	
	Pomme	Gâteau à la mandarine	Chanteneige	Roquefort	Fromage blanc sucré BIO	Cocktail de fruits		Fruit de saison	
	Rôti de volaille à la provençale	Miroir cacao	Kiwi	Fruit de saison			Galette de boulgour, pois chiches et emmental à l'oriental, sauce crème		
	Galette de quinoa à la provençale en sauce	Paëlla végétarienne		Tarte aux poireaux + salade verte					



* Plat sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés. 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 en vigueur