






Menus Ostwald Mai juin 2019

						SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE					
JOUR SEMAINE	Semaine du 29 avril au 3 mai 2019	Semaine du 6 au 10 mai 2019	Semaine du 13 au 17 mai 2019	Semaine du 20 au 24 mai 2019	Semaine du 27 au 31 mai 2019	Semaine du 3 au 7 juin 2019	Semaine du 10 au 14 juin 2019	Semaine du 17 au 21 juin 2019	Semaine du 24 au 28 juin 2019		
LUNDI	Salade de carottes râpées	Salade mexicaine	REPAS FINGER FOOD (à manger avec les mains) Radis à croquer	Concombres bulgare	Haricots rouges en salade	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX <i>Salade verte</i> Jambon <i>Pommes de terres sautées</i> Fromage blanc aux fines herbes façon bibelaskaes Fruit de saison BIO Jambon de volaille <i>Fromage blanc aux fines herbes façon bibelaskaes</i>		Salade de betteraves au vinaigre de framboise	Pastèque		
	Braisé de volaille au romarin <i>Et son riz BIO</i>	Boulettes de viande sauce au paprika Blé BIO et céleri persillé	Pilons de poulet croustillant, ketchup Potatoes Tomme Pomme BIO	Sauté de boeuf à la niçoise (ail, romarin, olives) Pommes de terre fondantes et courgettes BIO Petit suisse sucré Tarte à l'abricot	Cordon bleu de volaille Petits pois carottes à la crème Brie à la coupe BIO Melon			Escalope de poulet basquaise Blé et haricots verts BIO persillés Les fripons Fruit de saison	Émincé de boeuf aux fines herbes Poêlée de légumes du soleil (aubergines, courgettes, tomates) Saint Paulin BIO Fromage frais aux fruits		
	Coulommiers Gélifié nappé caramel	Croc'lait Salade de fruits frais									
	Plat complet de riz aux épices, haricots secs et légumes	Boulettes de soja sauce au paprika	Nuggets végétales, ketchup	Galette de haricots azuki, quinoa et légumes sauce végétarienne	Croustillant au fromage			Quenelles végétales basquaise	Penne aux légumes du soleil		
	MARDI	Pois chiches à la vinaigrette	Concombres à la vinaigrette	Salade d'haricots beurre	Cœur de laitue	Salade de céleri	Salade de tomates BIO	MENU DES ENFANTS <i>Concombres BIO</i> à la vinaigrette Viande de kébab sauce blanche Pommes risolées Boursin Gâteau au chocolat 	Salade verte BIO	REPAS FROID Taboulé aux épices Kassler froid Macédoine de légumes rémoulade Pavé 1/2 sel Fruit de saison BIO Jambon de volaille Œuf dur	
Filet de colin pané, citron		Émincé de boeuf aux deux poivrons	Filet de lieu grillé aux herbes	Jambon	Emincé de boeuf à la hongroise	Fleischkiechle sauce crème		Lasagnes			
Brocolis à la béchamel Gouda BIO Fruit de saison		Cordiale de légumes Tomme BIO Gélifié saveur chocolat	Riz pilaf et sa ratatouille Fournols Fruit de saison BIO	Gratin de coquillettes BIO et champignons Petit cotentin Liégeois chocolat Gratin à la volaille- Gélifié Gratin de coquillettes aux champignons - Gélifié	Pommes de terre fondantes et chou-fleur BIO Cantafrais Yaourt aux fruits	Printanière de légumes Gruyère Streussel aux cerises		à la bolognaise Fromage blanc sucré Banane			
Beignet de courgettes, citron		Raviolis au fromage aux deux poivrons	Plat complet de riz, lentilles et ratatouille		Beignet d'oignon à la hongroise	Feuilleté chèvre et miel		Lasagnes aux légumes			
MERCREDI				Crudité Chipolatas Purée Crécy BIO Petit cotentin ail et fines herbes Cocktail de fruits Saucisse de volaille Gratin de pommes de terre et carottes vichy au fromage	Salade de riz Emincé de volaille au jus Poêlée campagnarde Camembert à la coupe BIO Fruit de saison Tortilla et poêlée campagnarde	Salade coleslaw BIO Omelette aux herbes fraîches Cœur de blé et légumes de ratatouille Rondelé ail et fines herbes Compote de fruits	Carottes cuites à la marocaine Filet de merlu au bouillon safrané Riz pilaf et épinards BIO Fromage Fromage blanc en vrac + coulis de fruits Riz façon risotto et épinards 	Concombres à la vinaigrette Pilons de poulet épicés Semoule couscous et légumes de couscous BIO Bûchette de chèvre à la coupe Fruit de saison Couscous végétarien	Salade de tomates BIO au basilic Émincé de porc aux pêches Boulgour et julienne de légumes jus aux épices Saint Neaire à la coupe Compote de fruits Emincé de volaille aux pêches Pané de pois et légumes aux pêches	Salade de champignons Steak haché sauce charcutière Pommes risolées et haricots plats Fromage BIO Fruit de saison Crêpe au fromage sauce végétarienne	
	JEUDI	Salade de betteraves rouges à la menthe Rôti de boeuf froid, ketchup Taboulé au boulgour Vache picon Compote de fruits BIO Œufs durs et taboulé au boulgour	MENU DES ENFANTS Concombres BIO bulgare Plein filet de volaille pané citronné Pommes de terre Yaourt sucré  Crêpe Nuggets végétales, citronnées	Salade de courgettes BIO râpées Normandin de veau aux petits oignons Haricots plats Tartare Millefeuille Omelette aux petits oignons	A chaque saison, sa couleur, son produit : ROUGE Gaspacho Tomates farcies Et son blé BIO Babybel Fraises Tomates farcies végétariennes		 Macédoine de légumes à la russe Filet de volaille (Label rouge) au jus Spaetzles et piperade Tomme du Ried à la coupe Fruit de saison BIO Gratin de spaetzles et piperade à la tomate	Repas aux saveurs estivales FROID Melon charentais Rôti de boeuf froid Salade de pâtes estivale (tomate, poivrons, maïs, basilic) Brie BIO Pêche Salade de pâtes et haricots rouges estivale	Chou blanc BIO à la vinaigrette Moqueca de poisson (tomate, oignons, ail, corandre) Riz aux haricots secs Bûche du pilat à la coupe Chou à la crème Moqueca végétarienne (riz, haricots secs et petits légumes)	Salade verte à la vinaigrette Poulet grillé Petits pois carottes BIO à la crème Rondelé nature Tarte au chocolat Croustillant au fromage	
		VENDREDI	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Céleri BIO à la vinaigrette Kassler à la diable Knepfles et petits légumes Yaourt nature en vrac + sucre Tarte Sauté de volaille à la diable Quenelles natures à la diable	Salade verte Parmentier de poisson Les fripons Fruit de saison BIO Parmentier de légumes gratinés	REPAS VEGETARIEN Chou-fleur sauce cocktail Falafels et son bouillon aux épices Semoule et légumes de tajine Munster à la coupe Compote BIO	Champignons à la grecque Filet de hoki meunière, sauce rémoulade Lentilles aux petits légumes Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison BIO Plat complet de lentilles, riz et petits légumes	REPAS FROID Salade de betteraves rouges Salade de riz à l'indienne (Riz au curry, thon, tomate, carotte en julienne) Saint Paulin BIO Fondant au chocolat Salade de riz, lentilles et légumes à l'indienne	REPAS VEGETARIEN Crudité Croustade forestière (aux champignons) Pâtes BIO Carré de l'Est à la coupe Crème dessert saveur caramel	Salade de céleri Filet de colin pané au citron Pommes de terre vapeur et épinards BIO à la crème Tartare Fruit de saison Feuilleté dubarry	Salade de radis râpés Blanquette de veau Purée de brocolis BIO Saint Moret Petits suisses aux fruits Parmentier de brocolis gratiné	Cœurs de palmiers à la vinaigrette Poêlée de colin à la provençale Gratin de légumes et petites pâtes Yaourt aromatisé Nectarine BIO Gratin de légumes et petites pâtes



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

* Plat sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

DUPONT
RESTAURATION

Pour les écoles maternelles, les rôtis 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