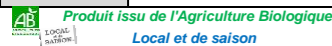




Menus ville d'OSTWALD
Septembre - Octobre 2019

JOUR SEMAINE	SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des légumineuses					VACANCES SCOLAIRES						
	Semaine du 2 au 6 septembre 2019	Semaine du 9 au 13 septembre 2019	Semaine du 16 au 20 septembre 2019	Semaine du 23 au 27 septembre 2019	Semaine du 30/09 au 04 octobre 2019	Semaine du 7 au 11 octobre 2019	Semaine du 14 au 18 octobre 2019	Semaine du 21 au 25 octobre 2019	Semaine du 28 octobre au 1er novembre 2019			
LUNDI	C'EST LA RENTRÉE ! <i>Salade de carottes râpées BIO</i> à la vinaigrette Tortellini ricotta épinards Sauce aux fines herbes Emmental râpé Liégeois chocolat (sans gélatine)	Salade de <i>chou blanc</i> Escalope de volaille panée Ratatouille Coulommiers <i>Gélatiné saveur vanille BIO</i> Croustillant au fromage	<i>Duo de céleri et carottes</i> Filet de hoki meunière, citron <i>Pommes vapeur et fleur de brocolis BIO</i> à la béchamel <i>Fromage blanc en vrac</i> Crêpe sucrée Gratin de pommes de terre, brocolis et œuf	Macédoine de légumes vinaigrette <i>Rôti de porc</i> sauce diable Haricots blancs à la tomate Petit cotentin ail et fines herbes <i>Fruit de saison BIO</i> Ragoût d'haricots blancs et blé aux petits légumes au jus	<i>Salade de légumes racines</i> Sauté de bœuf sauce poivre doux <i>Pâtes BIO</i> Les fripons Crème dessert saveur caramel Beignet de courgettes au poivre doux	<i>Salade brésilienne</i> (maïs, haricots rouges, cœurs de palmiers) Escalope de poulet rôti aux herbes de Provence <i>Purée crécy BIO</i> Camembert à la coupe Fruit de saison Parmentier de carottes et soja gratiné	REPAS VEGETARIEN Chou chinois vinaigrette Gratin de pois cassé, pâtes et emmental Fromage blanc sucré <i>Fruit de saison BIO</i> Croustillant au fromage au jus	Coleslaw <i>Rôti de volaille</i> , jus au paprika Semoule et haricots verts à la bretonne Tartare <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i> Croustillant au fromage au jus	Velouté de potiron Escalope de poulet à la crème <i>Spaetzle et fondue de poireaux</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i> + sucre Fruit de saison Feuilleté chèvre et miel			
	MARDI	Radis râpés vinaigrette <i>Rôti de volaille</i> au safran <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> Fromage blanc sucré Fruit de saison Quenelles natures sauce safran	REPAS VEGETARIEN Pastèque Gratin de pommes de terre, tofu et champignons au Reblochon <i>Emmental BIO à la coupe</i> Moelleux chocolat banane	MENU DES ENFANTS <i>Salade de tomates BIO</i> Coquillettes <i>A la carbonara</i> Emmental râpé <i>Beignet</i> Pâtes maraîchères au haricots blancs	<i>Salade de carottes</i> aux pommes Filet de lieu sauce catalane <i>Fondue de poireaux et riz BIO</i> <i>Carré de l'Est à la coupe</i> Cocktail de fruits Pané de pois et légumes sauce catalane	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX <i>Céleri rémoulade</i> <i>Palette au raifort</i> <i>Choucroute et pommes vapeur</i> <i>Munster</i> <i>Fruit de saison BIO</i> Quenelles natures au raifort	REPAS VEGETARIEN <i>Râpé de chou</i> <i>Galette de boulghour, pois chiche et emmental</i> Coquillettes et haricots beurre à la concassée de tomates <i>Yaourt sucré BIO</i> Fruit au sirop	REPAS D'HALLOWEEN Betteraves rouges persillées <i>Emincé de bœuf</i> aux petits oignons <i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i> Gouda Carrot cake Omelette aux petits oignons	Concombres à la vinaigrette Normandin de veau en sauce Torsades et brunoise de légumes <i>Fromage BIO</i> Pomme cuite Poêlée de haricots rouges en sauce	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i> Brandade aux épinards et tofu gratinés Vache qui rit <i>Yaourt nature sucré</i>		
		MERCREDI	<i>Concombres BIO</i> à la ciboulette Sauté de veau au jus Boulghour et épinards à la crème Bûche de fromage au lait de mélange Crème dessert saveur caramel Galette de tofu au jus	<i>Salade de courgettes râpées BIO</i> Quiche Lorraine Cantadou <i>Yaourt aux fruits</i> Tarte méditerranéenne	Salade verte aux dés de fromage <i>Sauté de poulet</i> aux olives Cœur de blé et <i>courgettes</i> à la provençale Amsterdammer <i>Fruit de saison BIO</i> Gratin de cœur de blé et courgettes à la provençale au fromage	REPAS VEGETARIEN Salade mêlée Boulettes type falafel au jus Purée de pommes de terre, légumes Fourme d'Ambert <i>Fruit de saison BIO</i> Tomate farcie végétarienne	Champignons vinaigrette Haché de veau et son jus aux épices Boulghour et piperade Bleu à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> Tomate farcie végétarienne	Brocolis en salade Tarte au fromage <i>Salade verte BIO</i> Edam à la coupe Fruit de saison Fromage blanc aux fines herbes type bibeleskaes	<i>Salade de chou blanc BIO</i> au cumin Blanc de volaille aux herbes fraîches Pommes de terre sautées <i>Ribeaupierre</i> Compote de fruits <i>Fromage blanc aux fines herbes type bibeleskaes</i>	<i>Salade de céleri BIO</i> rémoulade Steak de soja à l'aneth Gratin de riz et courges Mimolette à la coupe <i>Yaourt aux fruits</i> Steak de soja à l'aneth	<i>Salade de carottes cuites BIO</i> <i>Emincé de bœuf au jus</i> Riz et chou-rouge braisé Cantal Beignet Quenelles végétales au jus	
			JEUDI	REPAS VEGETARIEN Melon Omelette sauce tomate et basilic <i>Farfalles et haricots BIO</i> <i>Ribeaupierre à la coupe</i> <i>Tarte aux pommes</i>	Tomates persillées à la vinaigrette Filet de colin au lait de coco <i>Riz pilaf et carottes BIO</i> <i>Munster à la coupe</i> Fruit de saison Plat de riz, lentilles et carottes au miel	<i>Chou rouge</i> râpé <i>Bœuf</i> à l'orientale Boulghour et ses légumes du Soleil Six de Savoie <i>Fruit de saison BIO</i> Pois chiches à l'orientale	Radis à croquer Gratin au poulet, <i>Pâtes et courgettes BIO</i> à l'italienne <i>Yaourt nature</i> + sucre Eclair au chocolat Gratin de pâtes et courgettes à l'italienne (au fromage)	<i>Salade verte BIO</i> au maïs Filet de colin pané, citron Cordiale de légumes Boursin Riz au lait Tortilla (pommes de terre, oignons)	<i>Céleri râpé BIO</i> à la vinaigrette <i>Saucisse blanche</i> <i>Lentilles</i> aux petits légumes St Moret Compote de fruits Plat complet de blé tendre, lentilles et ses petits légumes	Salade de champignons Fricassée de saumon au citron vert Riz et petits légumes Saint Nectaire à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> Boulette de soja au citron vert	REPAS VEGETARIEN Salade de lentilles Gratin pommes de terre, carottes et munster Riz et petits légumes <i>Brie BIO</i> Fruit de saison	Endives à la vinaigrette Gratin de pâtes <i>au jambon</i> Les Fripons <i>Compote de fruits BIO</i> Gratin de pâtes maraîchères aux oeufs et emmental
				VENDREDI	Betteraves rouges au vinaigre de framboise Filet de merlu et son riz à l'espagnole <i>Gouda BIO</i> <i>Prunes</i> Steak de soja	Salade de pommes de terre <i>Mijoté de bœuf</i> au paprika <i>Gratin de chou-fleur BIO</i> Pavé 1/2 sel <i>Poires</i> Crêpe aux champignons	Concombres à la vinaigrette Lasagnes aux légumes <i>Camembert à la coupe BIO</i> Salade de fruits frais	Salade de tomates persillées <i>Emincé de bœuf</i> stroganof Semoule Chanteneige <i>Fruit de saison BIO</i> Boulettes de soja stroganof	REPAS VEGETARIEN Taboulé à la menthe Galette de boulghour, lentilles corail à l'aneth au jus Haricots beurre et pommes persillées Tomme grise <i>Fruit de saison BIO</i> Riz façon risotto, lentilles et petits légumes	<i>Salade de pois chiches</i> Filet de merlu sauce champignons Riz et salsifis persillées <i>Fromage blanc aromatisé BIO</i> Chou garni	MENU DES ENFANTS <i>Salade de panais</i> <i>Sauté de porc</i> au jus <i>Purée de pommes de terre à l'ancienne BIO</i> (à la muscade) Samos <i>Poire</i> Falafels au jus	



* 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

