Menus Périscolaires - Ville d'Ostwald

MAI JUIN 2021

SEMAINE DU DEVELOPPPEMENT DURABLE

JOUR SEMAINE	Semaine 19 10 au 14 mai 2021	Semaine 20 17 au 21 mai 2021	Semaine 21 24 au 28 mai 2021	Semaine 22 31/05 au 04 juin 2021	Semaine 23 7 au 11 juin 2021	Semaine 24 14 au 18 juin 2021	Semaine 25 21 au 25 juin 2021	Semaine 26 28/06 au 2 juillet 2021	Semaine 27 5 au 9 juillet 2021
LUNDI	**REPAS VEGETARIEN et MARCHE DU MONDE** Salade de concombres aux saveurs asiatiques Chili végétarien (aux haricots rouges et ses légumes) ***Riz BIO*** Saint Nectaire à la coupe Acapulco ananas framboise (clafoutis)	Salade de ***chou blanc*** au cumin Filet de lieu grillé aux herbes ***Ratatouille BIO*** Bûche de chèvre à la coupe Riz au lait ***Omelette aux fines herbes***		Céleri au vinaigre balsamique ***Emincé de bœuf*** à la niçoise (ail, romarin, olives) Printanière de légumes ***Gouda BIO*** ***Fromage blanc*** straciatella ***Galette de quinoa à la provençale***	**REPAS VEGETARIEN** ***Salade verte BIO*** Lasagnes épinards et chèvre Petit suisse sucré ***Fruit de saison*** 	Salade exotique (maïs, tomates, coeurs de palmiers) Pépites de colin aux 3 céréales, sauce fromage blanc aux fines herbes Petits pois ***Brie à la coupe BIO*** Yaourt aux morceaux de fruits ***Nuggets de blé, sauce fromage blanc aux fines herbes***	Céleri rémoulade ***Fondant de bœuf*** au poivre ***Haricots blancs BIO*** et piperade Flan vanille Moelleux au chocolat ***Gratin de haricots blancs, blé et piperade à la tomate***	**REPAS VEGETARIEN et FROID** ***Radis roses BIO*** à croquer Œufs durs Salade américaine (pommes de terre, tomate, oignons, maïs) Bûche du pilat à la coupe Fromage frais aux fruits	Salade de lentilles à la marocaine Sauté de bœuf sauce charcutière Haricots plats et boulgour Petit cotentin ***Fromage blanc BIO*** au coulis de fruits ***Quennelles en sauce***
MARDI	Cœur de laitue à la vinaigrette Parmentier de colin Pont l'Evêque à la coupe ***Pomme BIO*** ***Parmentier de légumes et lentilles gratinés***	**MENU DES ENFANTS**	**REPAS FROID** Radis à croquer ***Rôti de bœuf*** froid, ketchup Salade espagnole (Riz, tomates, poivrons, petits pois, olives, épices) Cantafrais ***Fruit de saison BIO*** ***Salade espagnole au fromage***	Salade de concombres à la coriandre Fricassée de colin au curcuma Duo de haricots (verts et beurre) ***Emmental BIO*** ***Streussel aux cerises*** ***Poêlée de haricots blancs au curcuma***	Salade anglaise (concombre, carottes, tomates et céleri) Filet de lieu à la crème ***Brocolis et pommes de terre vapeur BIO*** Tomme à la coupe Flan vanille nappé caramel ***Galette végétale***	**MENU DES ENFANTS**	**REPAS FROID** Salade de tomates persillées Thon Salade de ***riz BIO*** à l'indienne (riz, carottes, raisins secs, jus de citron, sauce curry) Yaourt sucré Fruit de saison ***Salade de riz et haricots rouges à la provençale***	Salade de blé ***Sauté de porc*** au thym Poêlée de légumes du soleil (aubergines, courgettes, tomates) et semoule ***Vache qui rit BIO*** Pêche ***Sauté de volaille au thym*** ***Semoule, pois chiches et sa poêlée de légumes du Soleil***	**REPAS FROID aux saveurs estivales** Pastèque Thon ***Salade de blé BIO*** du midi (Blé, tomate, concombres, olives) Gouda à la coupe Gâteau marbré ***Salade composée à la féta***
MERCREDI	Salade de tomates au maïs ***Jambon*** Petits pois carottes à la crème ***Brie à la coupe BIO*** Crème dessert saveur caramel ***Jambon de volaille*** ***Œufs durs***	Salade de courgettes râpées Boulettes d'agneau à l'orientale ***Blé BIO*** Bleu d'Auvergne ***Fruit de saison*** ***Boulettes de soja à l'orientale***	Salade de champignons persillés Pilons de poulet Tex mex Légumes de couscous et pois chiches ***Saint Paulin BIO*** Flan saveur chocolat ***Poêlée de carottes, semoule et pois chiches façon couscous***	Macédoine de légumes rémoulade Steak haché de veau sauce brune ***et riz BIO*** Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison ***Galette de soja sauce brune***	Laitue iceberg, vinaigrette Pizza royale (jambon, champignons) Fraidou ***Fruit de saison BIO*** ***Pizza au fromage***	Salade de betteraves rouges Poulet basquaise Haricots plats et pommes de terre persillées Tomme à la coupe ***Crème dessert saveur chocolat BIO*** ***Quennelles natures basquaise***	***Salade de concombres BIO*** ***Emincé de porc*** aux pêches Boulgour et julienne de légumes jus aux épices Saint Nectaire à la coupe Fromage blanc aux fruits ***Emincé de volaille aux pêches*** ***Falafels***	Salade de tomates au basilic Rôti de volaille aux champignons ***Et son riz BIO*** Rondelé ail et fines herbes Smoothie (maison) ***Risotto aux champignons***	Cœur de laitue vinaigrette Gratin camarguais (riz, viande hachée, courgette, ail, oignons) Bûche de chèvre à la coupe ***Fruit de saison BIO*** ***Gratin camarguais au tofu***
JEUDI		**REPAS VEGETARIEN** Salade de tomates Mijotée de ***bœuf*** à la moutarde Brocolis à la béchamel et Pommes de terre vapeur ***Yaourt nature BIO*** Compote de fruits ***Crêpe au fromage***	**REPAS VEGETARIEN** Concombre bulgare Œufs brouillés aux fines herbes Boulgour et courgettes à la tomate Coulommiers à la coupe ***Banane BIO***	**REPAS VEGETARIEN** ***Salade coleslaw BIO*** Pâtes complètes à la sicilienne (tomates, courgettes, aubergines, basilic) et fromage ***Yaourt nature en vrac*** + sucre Pomme cuite au sirop parfumé	**REPAS FROID** Salade de chou blanc Blanc de poulet ***Salade de pâtes BIO*** à la provençale (pâtes, haricots verts, tomates, oignons, poivrons) Edam à la coupe Compote de fruits ***Œufs durs***		**REPAS VEGETARIEN** Chou rouge à la vinaigrette Galette de légumes et mozarella ***Pâtes et courgettes BIO*** Chantaillou Salade de fruits	Macédoine de légumes rémoulade Filet de lieu à la portugaise (tomate, oignons, ail, coriandre) Boulgour ***Munster à la coupe*** ***Fruit de saison BIO*** ***Tortellinis ricotta épinards***	**REPAS VEGETARIEN** Crudité du chef Croustillant au fromage ***Ratatouille BIO*** Tomme à la coupe Semoule au lait
VENDREDI	Salade de ***céleri*** ***Emincé de bœuf*** aux deux poivrons Boulgour Tartare nature ***Fruit de saison BIO*** ***Risotto fondants aux tomates et fèves***	**REPAS VEGETARIEN** Salade verte aux dés de fromage Raviolinis aux légumes sauce pesto Petit suisse sucré ***Fruit de saison BIO***	Salade de tomates à l'origan Filet de colin meunière, sauce tartare ***Purée pommes de terre, haricots verts BIO*** Bleuets des prairies à la coupe Ile flottante ***Beignet de légumes sauce tartare***	**REPAS PRODUCTEURS LOCAUX** ***Salade de carottes BIO*** ***Filet de volaille (Label rouge) sauce raifort*** ***Pommes de terre sautées*** ***Ribeaupierre*** ***Fruit de saison*** ***Fromage blanc ail et fines herbes***	Salade sultan (poivrons, pomme et maïs) ***Rôti de bœuf*** à l'échalote Carottes persillées ***Saint Paulin à la coupe BIO*** Flan pâtissier ***Tortilla et carottes persillées***	**REPAS VEGETARIEN** ***Haricots verts BIO*** persillés en salade Spaghettis bolognaise végétarienne Fourme d'Ambert à la coupe Fruit de saison	Salade californienne (Haricots rouges, maïs, poivrons, ananas) Beignet de calamars à la romaine ***Purée de céleri BIO*** Carré de l'Est à la coupe ***Fruit de saison*** ***Croustillant au fromage***	Salade de courgettes râpées Blanquette de veau ***Purée de carottes BIO*** Pont l'Evêque à la coupe Tarte à l'abricot ***Parmentier végétarien de carottes au soja***	***Duo de choux BIO*** Haut de cuisse de poulet sauce barbecue Pommes rissolées Yaourt aromatisé Pomme ***Omelette en sauce***

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

Les alternatives végétariennes sont des plats complets

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 validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN