


Menus Scolaire - Ville d'Ostwald Novembre Decembre 2021

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 45 Du 8 au 12 novembre 2021	Semaine 46 Du 15 au 19 novembre 2021	Semaine 47 Du 22 au 26 novembre 2021	Semaine 48 Du 29/11 au 3 décembre 2021	Semaine 49 Du 6 au 10 décembre 2021	Semaine 50 Du 13 au 17 décembre 2021	Semaine 51 Du 20 au 24 décembre 2021	Semaine 52 Du 27 au 31 décembre 2021			
LUNDI	Salade de pommes de terre	<i>Salade de chou blanc</i>	<i>Galantine de volaille</i> , cornichons	REPAS VEGETARIEN Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique	<i>Salade de céleri BIO</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de brocolis	<i>Duo de choux</i>	<i>Salade de chou rouge BIO</i> aux marrons			
	Filet de colin meunière sauce rémoulade	<i>Emincé de bœuf</i> stroganoff	<i>Poêlée de colin</i> doré au beurre	Nuggets de blé	Sauté de veau à l'orange	Parmentier végétarien (lentilles et brunoise de légumes)	<i>Sauté de porc au jus</i>	<i>Emincé de volaille</i> au curry			
	Choux de Bruxelles	Semoule et céleri persillé	Pommes de terre et poireaux en gratin	Poêlée de lentilles aux carottes	Riz et petits pois	à la purée de pommes de terre	Flageolets à la crème et <i>carottes</i>	Nouilles aux petits légumes			
	<i>Cantal à la coupe</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>	Mimolette à la coupe	<i>Brie à la coupe BIO</i>	Carré de l'Est à la coupe	<i>Brie à la coupe BIO</i>	Les fripons	Coulommiers à la coupe			
	<i>Pomme BIO</i>	Compote de pommes	<i>Fruit de saison BIO</i>	Fruit de saison	<i>Marbré</i>	<i>Pomme</i>	<i>Flan vanille nappé caramel BIO</i>	Crème dessert chocolat			
	<i>Nuggets de blé, sauce rémoulade</i>	<i>Quennelles natures stroganoff</i>	<i>Œuf dur mayonnaise (entrée) Galette de riz</i>		<i>Riz façon risotto et petits pois</i>	<i>Sauté de volaille au jus</i> <i>Œufs brouillés</i>		<i>Emincé végétal au curry</i>			
MARDI	MENU DES ENFANTS <i>Salade de céleri BIO</i> <i>Emincé de volaille</i> sauce crème et champignons Pâtes Fromage ail et fines herbes Mousse au chocolat <i>Emincé végétal sauce crème et champignons (plat) - Crème dessert</i>	Sardines au citron Steak haché de veau sauce brune Blé et chou vert confit <i>Pont l'Evêque à la coupe</i> <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Falafels de betteraves rouges</i>	Salade de radis râpé Cordon bleu de volaille <i>Petits pois BIO à la crème</i> <i>Saint Nectaire à la coupe</i> Salade de fruits frais <i>Croustillant au fromage</i>	<i>Salade BIO</i> à la vinaigrette aux segments d'agrumes <i>Baeckeoffe</i> (au bœuf) et sa garniture <i>Livarot à la coupe</i> Flan chocolat <i>Gratin de légumes et pommes de terre de baeckeoffe au fromage</i>	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de carottes râpées</i> Falafels sauce orientale à la coriandre Boullgour et poêlée de légumes d'hiver <i>Munster à la coupe</i> <i>Crème dessert vanille BIO</i>	Endives et sa vinaigrette aux pommes Carbonnade de <i>bœuf</i> Pâtes et champignons <i>Yaourt aromatisé BIO</i> Compote de poires <i>Tortellinis aux légumes et sa sauce</i>	<i>Salade de cervelas</i> <i>Filet de lieu</i> à la provençale Blé et navets <i>Gouda BIO</i> Fruit de saison <i>Macédoine de légumes (entrée) Tarte aux légumes + salade verte</i>	Pomelos Sauté de bœuf sauce cornichons <i>Petits pois BIO</i> Petit suisse aromatisé Beignet <i>Quennelles natures sauce cornichons</i>			
	MERCREDI	<i>Salade de carottes</i> Steak haché de bœuf grillé aux herbes de Provence Flageolets à la crème et petits légumes <i>Fromage blanc nature en vrac sucré</i> <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Palets de légumes</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de panais Œufs brouillés façon basquaise <i>Riz et haricots verts BIO</i> <i>Bleu d'Auvergne à la coupe</i> Liégeois chocolat	<i>Salade de céleri</i> <i>Rôti de porc sauce raifort</i> Spaetzles et <i>carottes</i> fondantes Camembert à la coupe <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i> <i>Rôti de volaille sauce raifort</i> <i>tortellinis ricotta épinards en sauce</i>	Haricots verts en salade Boulettes d'agneau au paprika <i>Riz pilaf BIO</i> Samos Ananas frais <i>Boulettes de lentilles jaunes au paprika</i>	Salade de panais rémoulade <i>Kassler</i> à la diable Gratin de pommes de terre et blettes <i>Rondelé nature BIO</i> Pomme cuite à la cannelle <i>Sauté de volaille à la diable</i> <i>Quennelles à la diable</i>	Salade de cœurs de palmiers Steak haché de bœuf sauce fromagère <i>Riz arlequin (aux petits légumes) BIO</i> <i>Cantal à la coupe</i> Fruit de saison <i>Œufs brouillés</i> <i>Parmentier végétarien</i>	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de chou blanc BIO</i> au cumin Omelette aux herbes fraîches Pommes sautées et haricots verts à la tomate <i>Saint Nectaire à la coupe</i> Salade de fruits frais			
		JEUDI	FERIE	Salade verte Tagliatelles de <i>saumon</i> et petits légumes <i>Emmental BIO</i> Raisin <i>ragout tomates à l'agneau végétar et peus</i>	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i> Gratin de macaronis et petits légumes <i>au reblochon</i> Yaourt nature sucré Ile flottante	Salade composée (carottes, pommes et endives) <i>Filet de volaille</i> aux champignons <i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe Yaourt aux fruits <i>Parmentier végétarien</i>	Salade mexicaine (aux haricots rouges et maïs) Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tartare Haricots verts persillés <i>Saint Nectaire à la coupe</i> <i>Banane BIO</i> <i>Beignet de légumes sauce tartare</i>	FÊTE DES ETOILES - MENU DE NOËL 	Crudité du chef <i>Emincé de bœuf</i> à l'ancienne Farfalles <i>Camembert à la coupe BIO</i> Fruit de saison <i>Galette végétale et sa sauce</i>	Salade de haricots verts Boulettes à l'agneau au jus Semoule et légumes de couscous <i>Gouda BIO</i> Banane <i>Falafels</i>	
			VENDREDI	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i> Raviolis aux légumes au pesto Carré de l'Est à la coupe Crème dessert saveur chocolat	REPAS DEVELOPPEMENT DURABLE et LOCAL <i>Salade de céleri BIO</i> aux raisins secs  <i>Knacks</i> , condiments Pommes de terre vapeur et choucroute <i>Ribeauppierre à la coupe</i> <i>Tarte aux pommes</i> <i>Saucisses de volaille, condiment</i> <i>Saucisses végétales, condiment</i>	<i>Duo de choux</i> Fondant de <i>bœuf</i> sauce échalote Blé <i>Fourme d'Ambert à la coupe</i> <i>Clémentine BIO</i> <i>Emincé végétal sauce échalote</i>	SAINT NICOLAS  <i>Salade de chou rouge</i> <i>Filet de lieu</i> sauce citronnée Brocolis à la béchamel <i>Yaourt nature BIO</i> <i>Mannele</i> <i>Curry de brocolis et pois chiches et sa sauce</i>	Cœur de laitue à la vinaigrette Pâtes à la bolognaise Flan vanille <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Pâtes bolognaise végétarienne</i>	Macédoine de légumes Filet de colin meunière, citron Blé et épinards à la crème <i>Tomme à la coupe</i> <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Nuggets de blé, citron</i>	REPAS VEGETARIEN Salade d'endives au miel Gratin de <i>pommes de terre BIO</i> et émincé de chou vert au fromage à raclette Fromage blanc sucré <i>Tarte</i>	<i>Duo de navets et carottes</i> <i>Filet de colin</i> au safran <i>Purée de patates douces BIO</i> Samos Yaourt aromatisé <i>Parmentier de patate douce et lentilles</i>



Tous les pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les éléments en italique sont les alternatives sans viande



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 du GEMRCN et validés par la mairie en commission