



# Menus Périscolaires - Ville d'Ostwald

MAI JUIN 2022

Semaine de l'agriculture française

JOUR SEMAINE	Semaine 18 2 au 6 mai 2022	Semaine 19 9 au 13 mai 2022	Semaine 20 16 au 20 mai 2022	Semaine 21 23 au 27 mai 2022	Semaine 22 30 mai au 3 juin 2022	Semaine 23 6 au 10 juin 2022	Semaine 24 13 au 17 juin 2022	Semaine 25 20 au 24 juin 2022	Semaine 26 27 juin au 1 juillet	Semaine 27 4 au 8 juillet 2022
LUNDI	Salade de riz aux petits légumes	Melon	Salade verte <i>BIO</i> aux dés de fromage	Salade de radis <i>BIO</i>	REPAS VEGETARIEN Salade verte	 <b>C'est férié !</b>	Salade californienne (Haricots rouges, maïs, poivrons, ananas)	REPAS VEGETARIEN Œuf dur sauce cocktail	Galantine de volaille, cornichons	Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc
	Bœuf bourguignon	Palette au jus	Wings de poulet rôtis jus aux épices	Filet de colin sauce à l'indienne	Parmentier végétarien <i>BIO</i>		Filet de lieu sauce blanche	Tortellinis tomates mozzarella <i>BIO</i> sauce pesto	Sauté de bœuf sauce charcutière	Wings de poulet rôtis
	Petits pois et champignons	Lentilles aux dés de carottes	Semoule et légumes de tajine	Petits pois carottes	Cantal à la coupe		Riz et haricots verts	Vache qui rit	Haricots plats et boulgour	Printanière de légumes
	Petit suisse aromatisé <i>BIO</i>	Saint Paulin <i>BIO</i>	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe	Crème dessert caramel		Fruit de saison <i>BIO</i>	Fruit de saison	Saint Paulin à la coupe	Yaourt aromatisé <i>BIO</i>
	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Crêpe sucrée	Palet de légumes		Emincé végétal	Macédoine de légumes - Feuilleté au légumes	Gratin de pommes de terre et légumes au fromage	
Palets de légumes maraîcher	Sauté de volaille au jus Dhal de lentilles aux carottes et boulgour	Tortellinis ricotta épinards								
MARDI	<b>MENU DES ENFANTS</b> Salade coleslaw <i>BIO</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de champignons	REPAS ANGLAIS Salade anglaise (concombre, carottes, tomates et céleri)	REPAS VEGETARIEN Salade de concombres	Betteraves à la moutarde à l'ancienne	REPAS FROID Salade de carottes râpées <i>BIO</i>	REPAS VEGETARIEN Concombre sauce ciboulette	Melon	Salade de betteraves au vinaigre de framboise	Salade de betteraves rouges
	Raviolis au bœuf à la sauce tomate	Omelette <i>BIO</i> basquaise	Fish and chips sauce fromage blanc ciboulette	Boulettes végétales <i>BIO</i> au jus	Jambon	Piémontaise	Omelette <i>BIO</i> aux fines herbes	Goulash de bœuf	Beignet de poulet <i>BIO</i>	Steak haché de bœuf sauce tomate
	Vache qui rit	Riz et ratatouille	(Poisson pané et potatoes)	Semoule et légumes de couscous	Pommes de terres sautées	au poulet	Gratin de chou-fleur et pâtes	Semoule et carottes <i>BIO</i>	Poêlée de légumes du soleil (aubergines, courgettes, tomates)	Potatoes
	Donut	Ribeauppierre à la coupe	Gouda <i>BIO</i>	Fourme d'Ambert à la coupe	Fromage blanc aux fines herbes façon bibelaskaes	Camembert à la coupe	Ribeauppierre à la coupe	Petit suisse fruité	Saint Nectaire à la coupe	Fromage blanc sucré
	Tortellinis ricotta épinards à la tomate	Fruit de saison	Carrot cake	Fruit de saison	Banane <i>BIO</i>	Compote de fruits HVE	Chou vanille	Compote de fruits	Petit suisse fruité	Fruit de saison <i>BIO</i>
		Nuggets de blé sauce fromage blanc ciboulette		Jambon de volaille Bâtonnets de légumes	Œuf dur		Boulettes de soja au jus	Nuggets de blé	Galette végétale à la sauce tomate	
MERCREDI	Salade exotique (maïs, tomates, coeurs de palmiers)	Salade de betteraves rouges	Melon <i>BIO</i>	Salade de pâtes	Salade coleslaw	Concombres à la crème	Salade de champignons à la vinaigrette	Macédoine de légumes	Pastèque <i>BIO</i>	Salade de céleri
	Cordon bleu de volaille	Emincé de poulet à la crème	Steak haché de bœuf sauce moutarde	Steak haché de veau aux champignons	Escalope de poulet sauce normande	Pépites de colin aux 3 céréales, sauce rémoulade	Poulet basquaise	Beignet de calamars à la romaine	Jambon braisé et son jus	Plein filet de hoki doré au beurre
	Pommes de terre et courgettes en gratin	Purée pommes de terre, brocolis <i>BIO</i>	Blé et carottes	Haricots plats	Brocolis <i>BIO</i>	Riz safrané et tomates au four	Semoule et petits légumes <i>BIO</i>	Purée de céleri <i>BIO</i>	Pâtes et brunoise de légumes	Boulgour et épinards
	Camembert à la coupe <i>BIO</i>	Fromage blanc aromatisé	Munster à la coupe	Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Fromage frais fruité	Coulommiers à la coupe	Bleuet des prairies à la coupe	Edam à la coupe	Fromage <i>BIO</i>
	Mousse aux fruits	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison <i>BIO</i>	Gâteau basque	Fruit de saison <i>BIO</i>	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison
Fromage blanc fruité / Croustillant au fromage	Emincé végétal à la crème	Galette végétale au quinoa	Crêpe aux champignons	Œufs brouillés	Croustillant au fromage	Quennelles basquaise	Beignet de légumes	Jambon de volaille Gratin de pâtes et brunoise de légumes au reblochon	Croustillant au fromage	
JEUDI	REPAS VEGETARIEN Salade de concombres <i>BIO</i>	Salade de tomate <i>BIO</i> au maïs	Salade composée (poivrons, pomme et maïs)	<b>C'est férié !</b> 	Terrine de légumes	Salade de céleri <i>BIO</i>	Salade de radis	<b>MENU DES ENFANTS</b> Salade de carottes	REPAS VEGETARIEN Salade de tomates sauce estragon	REPAS VEGETARIEN UN AIR DE VACANCES Salade verte <i>BIO</i>
	Pâtes complètes à la sicilienne (tomates, aubergines, basilic) et fromage	Filet de colin sauce au curcuma	Emincé de bœuf à la niçoise (ail, romarin, olives)		Filet de poisson sauce homardine	Rôti de porc aux pêches	Rôti de bœuf à l'échalote	Hachis parmentier	Lasagnes	Spaghettis bolognaise végétarienne
	Yaourt sucré	Duo de haricots (verts et beurre)	Pommes de terre et tomates rôties		Riz et épinards	Boulgour et julienne de légumes aux épices	Purée pommes de terre, carottes <i>BIO</i>	Bûche de chèvre à la coupe	épinards et chèvre	Emmental râpé
	Fruit de saison	Fraidou	Yaourt aux fruits		Brie à la coupe <i>BIO</i>	Emmental à la coupe	Fromage ail et fines herbes	Crème dessert saveur chocolat <i>BIO</i>	Fromage frais fruité	Crème dessert saveur chocolat
		Streussel aux cerises	Tarte tomate et chèvre		Risotto fondant et épinards	Géliné saveur vanille	Fruit de saison	Parmentier végétarien à l'émincé végétal		
	Feuilleté au fromage				Rôti de volaille aux pêches	Tarte aux légumes				
VENDREDI	Salade de céleri persillé	Salade de chou blanc	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes	REPAS FROID Duo de choux	Salade de tomates <i>BIO</i> à l'origan	REPAS VEGETARIEN Melon	REPAS FRAICH'ATTITUDE et FROID Tomate cerises à croquer	Concombre à la vinaigrette	REPAS FROID Pâté de campagne	
	Cassolette de colin d'Alaska	Emincé de bœuf aux deux poivrons	Gratin de riz, haricots rouges et légumes façon moussaka	Rôti de bœuf froid, ketchup	Carbonnade de bœuf	Galette végétale, ketchup	Thon	Plein filet de merlu <i>MSC</i> sauce crème de courgettes	Salade de riz	
	Riz <i>BIO</i>	Boulgour et courgettes	Salade espagnole (Riz, tomates, poivrons, petits pois, olives, épices)	Salade espagnole (Riz, tomates, poivrons, petits pois, olives, épices)	Pâtes coquillettes	Coquillettes et courgettes <i>BIO</i>	Salade de blé <i>BIO</i> du midi (Blé, poivrons, concombres, olives)	Riz <i>BIO</i> et tomates concassées	aux dés de jambon	
	Livarot à la coupe	Carré de l'Est à la coupe	Saint Nectaire à la coupe	Gouda <i>BIO</i>	Edam à la coupe	Yaourt sucré	Gouda	Flan vanille	Yaourt aromatisé	
	Compote	Crème dessert saveur vanille <i>BIO</i>	Fruit de saison <i>BIO</i>	Compote de pommes HVE	Fruit de saison	Fondant au chocolat	Clafoutis	Tarte aux pommes	Fruit de saison <i>BIO</i>	
Quennelles natures en cassolette	Falafels aux deux poivrons		Œuf dur	Quennelles natures en sauce		Pâtes carbonara végétarienne	Salade de blé et lentilles du midi	Risotto et tomates aux fèves	Macédoine de légumes - Salade de riz au fromage	



Tous les pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les éléments en italique sont les alternatives végétariennes

Les alternatives végétariennes sont des plats complets



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