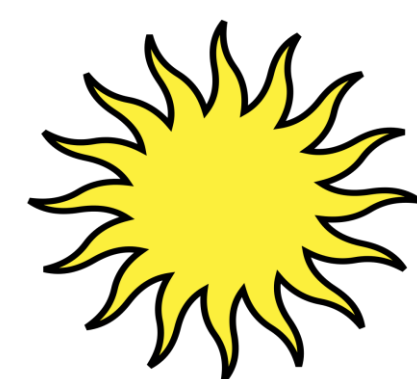
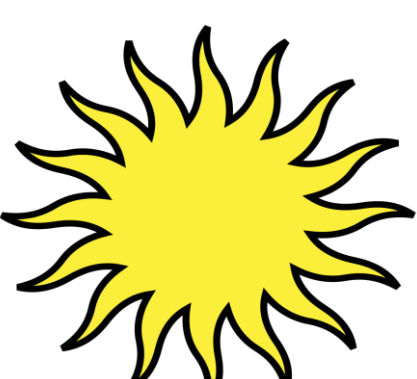




Menus Péricolaires - Ville d'Ostwald
Juillet - Août 2022



JOUR SEMAINE	Semaine 28 11 au 15 juillet 2022	Semaine 29 18 au 22 juillet 2022	Semaine 30 25 au 29 juillet 2022	Semaine 31 1 au 5 août 2022	Semaine 32 8 au 12 août 2022	Semaine 33 15 au 19 août 2022	Semaine 34 22 au 26 août 2022
LUNDI		REPAS FROID		FINGER FOOD			
	.Macédoine de légumes	Salade de betteraves rouges à la ciboulette	Salade de tomates	Salade de radis à croquer, beurre	Salade de betteraves rouges		Crudités du chef BIO
	Colin d'Alaska doré au beurre	Thon	Mijotée de bœuf façon bourguignonne	Wings de poulet sauce barbecue	Colombo de porc		Steak haché de veau aux petits oignons
	Spaetzles et ratatouille	Salade de pâtes pépinettes (aux haricots verts, tomate, oignons, poivrons)	Pommes de terre et carottes vichy BIO	Potatoes	Chou-fleur BIO		Cœur de blé et haricots verts
	Munster à la coupe	Saint Paulin à la coupe BIO	Brie à la coupe	Ribeaupierre	Emmental à la coupe		Rondelé
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane BIO	Tarte à l'abricot		Fromage frais à la pulpe de fruits
	Palet de légumes	Salade de pépinettes au fromage	Palets de légumes	Beignet de courgettes sauce barbecue	Colombo de volaille Crêpe au fromage		Steak de soja aux petits oignons
MARDI		REPAS VÉGÉTARIEN		REPAS VEGETARIEN		REPAS VEGETARIEN	
	Céleri rémoulade	Salade verte BIO aux dés de fromage	Salade de concombres	Pastèque	Melon jaune	Salade de radis râpés	Céleri rémoulade
	Sauté de veau sauce aux épices douces	Quiche aux légumes	Filet de poisson sauce coriandre	Raviolis "Teddy cheese"	Filet de lieu à la crème citronnée	Croustillant au fromage	Filet de colin à la catalane
	Farfalles et carottes vichy		Purée de légumes BIO	petits légumes	Pommes de terre et épinards BIO	Pâtes et sa piperade	Riz façon paëlla
	Yaourt nature sucré BIO	Tomme grise	Vache picon	Yaourt nature sucré BIO	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO + sucre	Petit cotentin
	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Tarte au flan	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat BIO
	Emincé végétale sauce aux épices douces		Falafels sauce coriandre		Omelette aux herbes fraîches		Œuf dur
MERCREDI							
	Salade de tomates BIO à l'estragon	Melon BIO	Salade de céleri à la vinaigrette	Salade courgettes au curry	Concombres BIO bulgare	Salade fraîcheur (fenouil, carottes et oignons rouges)	Galantine de volaille, cornichons
	Rôti de porc à la dijonnaise	Emincé de boeuf aux champignons	Rôti de volaille au jus	Emincé de porc sauce au miel	Gratin camarguais	Parmentier au thon	Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne
	Purée de pommes de terre	Brocolis à la béchamel	Gratin de blé et courgettes BIO à la napolitaine	Riz BIO et tomates rôties au four	(bœuf haché, courgettes, riz)	(pommes de terre et légumes BIO)	Coquillettes et fleur de brocolis BIO
	Fromage les Fripons	Cantadou	Saint Nectaire à la coupe	Cantal à la coupe	Camembert à la coupe	Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est à la coupe
	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Eclair	Mousse au chocolat au lait	Compote	Crème dessert caramel	Compote de fruits	Nectarine
	Rôti de volaille à la dijonnaise Quennelles végétales à la dijonnaise	Raviolis ricotta épinards	Gratin de blé et courgettes au fromage / Flan chocolat	Emincé de volaille sauce au miel Boulettes de soja sauce au miel	Gratin camarguais à l'égréné végétal	Parmentier végétarien aux lentilles	Macédoine de légumes / Feuilleté aux légumes
JEUDI			REPAS VEGETARIEN			REPAS FROID	REPAS VEGETARIEN
		Salade de tomates BIO sauce oignons	Salade de riz	Salade coleslaw BIO	Salade sombrero (au maïs et haricots rouges)	Salade coleslaw	Salade verte
		Emincé de volaille épicés	Omelette BIO sauce tomate et basilic	Filet de colin meunière, citron	Emincé de bœuf aux olives	Poulet froid, ketchup	Gnocchis aux petits légumes
		Potatoes	Haricots beurre au romarin	Boulgour et haricots verts persillés	Farfalles et poêlée de légumes	Salade de riz à l'espagnole (Riz, tomate, poivrons, petits pois, olive)	sauce gorgonzola
		Bleuets des prairies à la coupe	Tomme blanche à la coupe	Fraidou	Bleu d'Auvergne à la coupe	Fromage à la coupe BIO	Amsterdammer à la coupe
		Pêche	Flan vanille nappé caramel	Liégeois	Nectarine BIO	Abricot	Fruit de saison BIO
		Emincé végétal aux épices		Croustillant au fromage	Quennelles végétales aux olives	Œuf dur	
VENDREDI	REPAS VEGETARIEN				REPAS VEGETARIEN et FROID		
	Salade verte	Salade de concombres à la menthe	Salade de champignons	Salade façon niçoise (haricots verts, poivrons, olives)	Salade verte aux dés de fromages	Salade de blé	Melon charentais
	Chili sin carne (haricots rouges BIO)	Merguez	Tortellinis au saumon	Paupiette de veau sauce échalote	Piémontaise aux œufs durs (sans jambon)	Jambon braisé	Rôti de bœuf aux champignons
	Riz pilaf	Semoule et légumes de couscous BIO		Carottes fondantes		Ratatouille BIO au thym	Purée pommes de terre, courgettes BIO
	Emmental à la coupe	Camembert à la coupe	Carré croc'lait	Gouda BIO	Fromage blanc aromatisé	Gruyère à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe
	Pastèque	Compote	Fruit de saison BIO	Donut	Pomme BIO	Gélifié saveur chocolat	Pâtisserie
		Saucisse végétale	Tortellinis ricotta épinards	Omelette sauce échalote		Jambon de volaille Boulettes de soja au bouillon	Parmentier aux courgettes et haricots rouges gratiné

Produit BIO

Produit local

Pêche durable

Label rouge

AOP

IGP

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

* Alternative sans porc et végétarienne

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Plat complet

