






MENUS OSTWALD

Mai juin 2024

JOUR SEMAINE	Semaine 19 6 au 10 mai	Semaine 20 13 au 17 mai	Semaine 21 20 au 24 mai	Semaine 22 27 au 31 mai	Semaine 23 3 au 7 juin	Semaine 24 10 au 14 juin	Semaine 25 17 au 21 juin	Semaine 26 24 au 28 juin	Semaine 27 1 au 5 juillet
LUNDI	Salade de carottes BIO	Salade de maïs	FERIE	Menu des enfants	Salade de courgettes BIO	Salade coleslaw BIO	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes BIO	Salade de tomates	Salade verte BIO
	Filet de colin MSC sauce tomate Riz BIO et poivrons grillés Cantadou	Roti de bœuf sauce brune Boulgour BIO et haricots beurre Fromage blanc nature BIO			Palette de porc à la diable Gratin de pommes de terre et légumes Saint Paulin	Goulash de bœuf et ses carottes BIO Pommes de terres BIO Emmental	Steak fromager Pâtes et ratatouille Fromage blanc nature BIO	Filet de colin MSC sauce basquaise Risotto aux carottes BIO Crème dessert chocolat BIO	Spaghettis à la bolognaise Tomme
	Compote de pomme	Fruit de saison BIO			Yaourt nature BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
	Steak fromager	Riz crémeux au parmigiano et butternut			Emincé de volaille sauce moutarde Feuilleté aux légumes de saison	Galettes végétales à la sauce tomate		Risotto aux légumes	Spaghettis à l'égrené végétal
MARDI	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO	Salade de tomates	Salade de carottes BIO	Salade de concombres à la vinaigrette	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO aux croutons	Salade de radis	Salade de céleri BIO	MENU DES ENFANTS	REPAS VEGETARIEN Salade de radis
	Pâtes aux légumes: tomates, aubergines, basilic et fromage	Nuggets de volaille Potatoes et salade verte BIO	Emincé de bœuf Petits pois carottes Bûche de chèvre	Emincé de poulet à la crème BIO Pommes de terre BIO et haricots verts	Spaghettis aux lentilles et carottes BIO Saint Nectaire	Nuggets de poisson sauce tartare Semoule et courgettes BIO à la tomate Camembert	Filet de colin MSC sauce curry Riz et carottes Vichy BIO Emmental		Salade de riz aux légumes et lentilles Emmental
	Emmental	Cantal	Compote de pomme	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fromage blanc nature BIO	Clafoutis à la cerise maison		Tarte au citron
	Yaourt nature BIO	Ananas au sirop	Crispy de blé	Emincé végétal en sauce	Falafel à la crème	Omelette au fromage	Risotto aux carottes		
MERCREDI	FERIE	REPAS VEGETARIEN Salade composée: tomate, concombre, maïs et fêta	Salade verte BIO	Salade de betteraves	Salade de haricots verts	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte bio	Salade de céleri BIO
		Parmentier de légumes Crème dessert vanille BIO Fruit de saison BIO	Emincé de volaille sauce chasseur Coquillettes et tomates au four Tartare ail et fines herbes	Parmentier de poisson Emmental	Pilons de poulet sauce asiatique Semoule BIO et légumes façon wok Gouda	Lasagnes aux légumes Emmental	Nuggets de volaille et ketchup Petits pois carottes Yaourt aux fruits BIO	Jambon de volaille au jus Blé BIO et ratatouille Brie	Filet de colin pané sauce curry Semoule BIO et courgettes Emmental
		Gâteau marbré maison	Gâteau marbré maison	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes	Pomme au four	Fruit de saison BIO	Fromage blanc aux fruits	Compote de pomme
		Gratin de coquillettes à la tomate	Parmentier aux légumes et aux lentilles	Steak fromager			Crispy de blé	Omelette BIO aux épices	Pois chiches sauce curry
JEUDI	Salade verte BIO	Radis à croquer	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes BIO	Salade de concombres	Salade de carottes BIO	Salade de maïs	Salade de carottes BIO	Salade verte Bio	
	Emincé de bœuf à la Française Pâtes et carottes BIO Emmental BIO	Filet de colin MSC sauce Bordelaise Riz BIO et ratatouille Yaourt aux fruits BIO	Tortellinis ricotta épinards Coulommier	Colin pané sauce rémoulade Riz et gratin de brocolis Yaourt nature BIO	Paupiettes de veau Semoule et haricots verts Tartare ail et fines herbes	Palette de porc à la diable Spätzles et courgettes BIO Cantal	Steak haché de bœuf BIO Pâtes et duo de haricots verts et beurre Bûchette de chèvre	Pilons de poulet tex mex Potatoes, ketchup Yaourt aux fruits BIO	
	Clafoutis pomme et poire maison	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat BIO	Compote de pomme	Fruit de saison BIO	Compote pomme	Fraises	Pastèque	
	Emincé végétal en sauce	Steak aux haricots rouges		Dhal de lentilles corail	Falafels au jus		Gratin de pâtes aux légumes	Palet végétal	
VENDREDI	Salade de concombres à la crème	Salade de concombre à la vinaigrette	Salade de macédoine	Salade verte BIO	Salade de maïs	Salade de carottes BIO	REPAS VEGETARIEN Salade de tomates	PIQUE NIQUE	
	Filet de colin MSC sauce citronnée Riz et épinards Yaourt aux fruits BIO	Lasagne aux légumes Emmental	Couscous Fromage blanc nature BIO	Pâtes à la carbonara à la volaille Camembert	Paëlla au poulet Yaourt aux fruits BIO	Cordons bleus Potatoes, ketchup Brie	Dhal de lentilles corail BIO Cantal		
	Fruit de saison BIO	Compote de pomme poire	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Compote de pomme poire	Yaourt nature BIO	Banane BIO		
	Omelette à la sauce tomate		Couscous végétarien	Pâte sauce tomate avec pois chiches et carottes BIO	Paëlla végétarienne	Palet végétal			



* Alternative sans porc et végétarienne
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Les plats 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

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)