

MENU OSTWALD

Mars Avril 2026

						VACANCES SCOLAIRES		
JOUR SEMAINE	Semaine 11 09 au 13 mars	Semaine 12 16 au 21 mars	Semaine 13 23 au 27 mars	Semaine 14 30 mars au 03 avril	Semaine 15 06 au 10 avril	Semaine 16 13 au 17 avril	Semaine 17 20 au 24 avril	Semaine 18 27 au 01 mai
LUNDI	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO Lasagnes aux légumes Emmental BIO Fromage blanc sucré BIO	Salade de céleri BIO Rôti de porc VPF, sauce brune Ecrasé de pommes de terre et potiron Carré de l'Est Compote de fruit BIO Rôti de volaille, sauce brune Gratin de pommes de terre et potiron au fromage	Salade de chou blanc BIO Emincé de poulet façon kebab, sauce blanche Boulgour BIO et julienne de légumes aux épices orientales Edam Yaourt à boire abricot Emincé végétal façon kebab	Coleslaw BIO Mijoté de bœuf VBF façon bourguignon Speatzles et céleris braisé Coulommiers Flan vanille caramel Gratin de speatzles aux petits légumes	Salade verte BIO Jambon blanc de volaille Pommes de terre sautées, Bibeleskaes Munster AOP Fruit de saison BIO Œufs durs	Macédoine de légumes Rôti de porc VPF, sauce moutarde à l'ancienne Semoule et épinards à l'ail Tartare ail et fines herbes Compote de fruit BIO Hoti de volaille, sauce moutarde Saucisse végétale, sauce moutarde	Salade de céleris BIO Encornets MSC à la sauce tomate Ecrasé de pommes de terre et brocolis Edam Fruit de saison BIO Boulettes végétales, sauce tomate	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO Gratin de pommes de terre et chou fleur, sauce béchamel Munster AOP Crème dessert vanille BIO
	Céleri rémoulade BIO Sauce au beurre d'ail à la milanaise (sauce tomate, oignons, champignons) Pommes de terre rissolées Gouda Fruit de saison BIO Boulettes de lentilles à la milanaise	SAINT PATRICK Potage aux légumes verts BIO Fisch and chips, sauce rémoulade Salade verte BIO Cheddar Tarte aux pommes Nuggets de blé, sauce rémoulade	REPAS VEGETARIEN Salade de coleslaw BIO Œufs brouillés au fromage Pommes de terre sautées et épinards Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO	Salade verte BIO Sauté de dinde à la crème et champignons Riz BIO et chou-fleur BIO Emmental BIO Salade de fruits Emincé végétal à la crème et champignons	Salade de cœur de palmiers Filet de colin pané, citron Pépinières BIO crémeuses aux petits légumes Cantaladou Compote de fruit BIO Crêpe au fromage	Radis rondelles vinaigrette Mijoté de veau façon osso bucco Riz safrané et carottes poêlées BIO Cantal AOP Fruit de saison BIO Riz crémeux au fromage et petits légumes	Poireaux vinaigrette Rougail de saucisse Riz aux haricots rouges BIO Emmental BIO Compote de fruit BIO Saucisse de volaille Saucisse végétal	Salade de céleris BIO Mijoté de bœuf VBF à la tomate Pommes de terre rissolées et haricots verts Brie BIO Fruit de saison BIO Emincé végétal à la tomate
MARDI	Potage de légumes BIO Beaufilet de colin MSC sauce crème citronnée Petits pois et carottes BIO Tartare ail et fines herbes Brownie Pavé fromager	Salade de céleri BIO Poulet sauce coco curry Riz et Brocolis BIO Carré de l'Est Compote de fruit BIO Curry de pois chiches	Salade d'endives aux dés de fromages Sauté de bœuf VBF à l'asiatique Riz et wok de légumes Fourme d'Ambert AOP Crème dessert à la vanille BIO Boulettes végétales à l'asiatique	Salade de chou aux agrumes Beaufilet de cabillaud MSC, sauce tomate basilic Pâtes BIO et haricots verts BIO Mimolette Compote de fruit BIO Galette végétale, sauce tomate	REPAS VEGETARIEN Salade de maïs Quiche poireaux et fromage de chèvre Salade verte BIO Fromage blanc local au coulis de fruit Fruit de saison BIO	Céleri rémoulade Steak haché VBF, sauce brune Potatoes et haricots verts BIO Camembert BIO Tarte à la rhubarbe Galette végétale, sauce brune	Radis rondelles vinaigrette BIO Endives au jambon de volaille, sauce béchamel Riz BIO Bleu d'Auvergne AOP Fruit de saison BIO Endives gratinées sauce béchamel	Taboulé à l'oriental Emincé de poulet au curcuma Boulgour BIO et carottes BIO Cantal AOP Yaourt aux fruits local Falafels sauce curcuma
	Salade de betteraves rouges BIO Pâtes carbonara aux dés de jambon de volaille Brie BIO Fruit de saison BIO Pâtes carbonara aux petits légumes	Salade verte BIO Boulettes de bœuf façon tajine Semoule et légumes à tajine Bûche de chèvre Crème dessert chocolat BIO Falafels sauce tajine	MENU DES ENFANTS 	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes râpées BIO Lasagnes épinards ricotta chèvre Petit suisse aux fruits Fruit de saison BIO	Salade de céleris rémoulade BIO Kassler fumé VPF Lentilles et carottes Livarot AOP Yaourt aux fruits BIO Rôti de volaille Galette végétale	Salade de betteraves BIO Beaufilet de colin MSC, à la crème BIO Pâtes et saisis persillés Brie BIO Flan au chocolat local Crêpe au fromage	REPAS VEGETARIEN Salade de chou blanc Dahl de lentilles au lait de coco Boulgour BIO et épinards Bleu d'Auvergne AOP Yaourt aux fruits local	Salade de chou rouge BIO Lasagnes épinards et saumon Coulommiers Fruit de saison BIO Lasagnes aux légumes
MERCREDI	Salade de chou rouge BIO Sauté de porc VPF aux olives Boulgour et courge butternut persillée Yaourt nature BIO Compote de fruit BIO Feuilleté aux légumes	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes BIO Gratin de pommes de terre, blettes et fourme d'Ambert Yaourt aux fruits local Fruit de saison BIO	Salade de mâche Beaufilet de Lieu noir MSC, sauce beurre blanc Pâtes et fondue de poireaux Camembert BIO Fruit de saison BIO	Pâques en folie Œufs BIO mayonnaise Sauté d'agneau braisé aux abricots secs Pommes noisettes et carottes BIO aux petits oignons Tomme fenugrec locale Eclair au chocolat Feuilleté aux légumes	Duo panais et carottes BIO Mijoté de bœuf VBF façon daube provençale Poêlée de patate douce et carottes Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO Emincé végétal façon daube provençale	REPAS VEGETARIEN Salade de lentilles Blé crémeux au fromage et poireaux BIO Yaourt velouté aux fruits BIO Fruit de saison BIO	MENU DES ENFANTS 	Salade de maïs BIO Rôti de porc VPF sauce aux champignons Pommes de terre BIO et navets Tomme noire Compote de fruit BIO Rôti de volaille Galette végétale
JEUDI								
VENDREDI								

