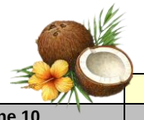
Menus Périscolaires - Ville d'Ostwald

Mars avril 2021



JOUR SEMAINE	Semaine 10 8 au 12 mars 2021	LES ILES D'OUTRE MER Semaine 11 15 au 19 mars 2021	Semaine 12 22 au 26 mars 2021	Semaine 13 29/03 au 2 avril 2021	Semaine 14 5 au 9 avril 2021	Semaine 15 12 au 16 avril 2021	Semaine 16 19 au 23 avril 2021	VACANCES Semaine 17 26 au 30 avril 2021	Semaine 18 3 au 7 mai 2021
LUNDI	Potage Escalope de poulet à la normande ***Pommes de terre BIO*** Carré de l'Est à la coupe ***Fruit de saison*** Fromage blanc aux fines herbes	Salade aux cœurs de palmiers ***Rougail de saucisse*** Riz Tomme noire ***Banane BIO*** Saucisse de volaille Quennelles natures	REPAS VEGETARIEN Potage Omelette basquaise Farfalles ***Yaourt sucré BIO*** ***Fruit de saison***	Salade composée au blé Filet de lieu à la grenobloise ***Purée de potiron BIO*** Mimolette à la coupe Yaourt aux fruits Parmentier au potiron et lentilles vertes		***Coleslaw BIO*** Pilons de poulet jus aux herbes Pommes de terre sautées Rondelé Salade de fruits frais Gratin dauphinois aux petits légumes	REPAS VEGETARIEN ***Salade verte BIO*** Lasagnes aux légumes Yaourt aromatisé ***Fruit de saison***	***Mécédoine de légumes BIO*** rémoulade ***Sauté de porc*** aux champignons Boulgour ***Munster à la coupe*** ***Fruit de saison*** Sauté de volaille aux Feuilleté aux légumes	***Salade de carottes BIO*** Fricassée de volaille au curry Lentilles à l'oignon Edam à la coupe Compote de fruits Dhal de lentilles aux légumes et riz
MARDI	***Coleslaw BIO*** Sauté de veau à l'orange Petits pois carottes à la crème Yaourt aromatisé Miroir cacao Gratin de légumes et cœur de blé au fromage	Salade de pois chiches et carottes au cumin Filet de lieu à l'antillaise ***Achard de légumes*** ***Fromage blanc sucré BIO*** ***Tarte à la noix de coco*** Steak de soja à l'antillaise	**LE PRINTEMPS ET SA FRAICH'ATTITUDE** Salade fraicheur (endives, ***céleri et pommes BIO***) Filet de colin sauce suprême Printanière de légumes Coulommiers à la coupe ***Tarte au fromage blanc*** Tarte aux légumes	CUISINE 100% RESPONSABLE ET VEGETARIEN ***Salade de chou rouge au melfor*** ***Gratin de spaetzles*** ***et petits légumes au munster*** ***Fromage blanc en vrac*** + sucre ***Pomme BIO***	REPAS VEGETARIEN Jus de pamplemousse Boulettes de soja et son jus aux épices Cœur de blé et carottes au miel ***Emmental BIO*** Fruit de saison	Salade californienne (haricots rouges, maïs, poivrons, ananas) ***Bœuf*** strognonoff ***Haricots verts BIO*** Edam à la coupe Crème dessert caramel Omelette en sauce	Salade de concombre Pépites de colin dorés aux 3 céréales, sauce rémoulade ***Purée de poireaux BIO*** Cantadou Compote de fruits Nuggets végétales sauce rémoulade	REPAS VEGETARIEN ***Salade de pommes de terre BIO*** Oeufs brouillés aux herbes fraîches Courgettes à la tomate Tomme grise Flan saveur chocolat	Salade de cœur de laitue aux des de fromage Knack ***Purée de légumes BIO*** Kiri ***Fruit de saison*** Saucisse de volaille Boulettes végétales
MERCREDI	***Salade verte BIO*** aux dés de fromage Pâtes carbonara ***(à la volaille)*** Vache picon Clémentine Pâtes maraîchères au tofu	REPAS VEGETARIEN ***Salade exotique*** Risotto fondant au fenouil, fèves et citron ***Carottes vichy BIO*** Bûche du pilat à la coupe ***Fruit de saison***	Salade composée aux lentilles Rôti de volaille au jus Duo de haricots aux petits oignons ***Emmental BIO*** Petits suisses fruités Falafels menthe et coriandre	Salade de betteraves rouges Steak haché de bœuf à l'échalote Riz pilaf Morbier à la coupe ***Fruit de saison BIO*** Galette végétale	Salade de champignons à la ciboulette ***Jambon*** ***Petits pois BIO à la crème*** Bûche de chèvre à la coupe Donut Jambon de volaille Crêpe salée	Salade de radis râpés Blanquette de colin Riz safrané ***Gouda BIO*** ***Fruit de saison*** Tortellinis ricotta épinards	Salade de riz au thon Burger de veau sauce colombo ***Trio de légumes BIO*** Camembert à la coupe Yaourt brassé aux fruits Steak de soja sauce colombo	Crudité du chef Gratin de pâtes et julienne de légumes à la volaille Yaourt vanille ***Fruit de saison BIO*** Gratin de pâtes aux légumes et fromage	REPAS VEGETARIEN ***Salade de betteraves BIO*** au vinaigre de framboise Quiche aux légumes Tomme noire Liégeois vanille
JEUDI	Salade de riz Filet de colin meunière, citron Gratin de chou-fleur ***Camembert à la coupe BIO*** Fruits cuits au sirop Beignet de légumes	***Chou blanc BIO*** aux raisins secs Ragoût de ***bœuf*** ***Purée de patates douces*** Saint Nectaire à la coupe Mousse aux fruits Croustillant au fromage - petits suisses aux fruits	MENU DES ENFANTS 	PÂQUES Terrine aux trois légumes Navarin d'agneau printanier Flageolets aux carottes ***Fromage à tartiner BIO*** Dessert de Pâques Nuggets végétales	Salade de cœur de laitue Bouchées à la reine (à la volaille) Pâtes coquillettes Les fripons ***Fruit de saison BIO*** Croustade végétarienne	REPAS VEGETARIEN ***Salade de céleri BIO*** aux pommes Tajine végétarienne au tofu Semoule couscous Carré de l'Est à la coupe Liégeois	***Chou blanc*** au cumin Emincé de volaille épicés façon kébab et sa sauce Potatoes Tartare ail et fines herbes ***Fruit de saison BIO*** Beignet de courgettes	Haricots beurre en salade ***Rôti de bœuf***, ketchup ***Carottes persillées BIO*** Vache qui rit ***Quatre quart*** Falafels, ketchup	***Salade de céleri*** Filet de colin à la provençale Poêlée méridionale ***Camembert à la coupeBIO*** Crêpe au chocolat Galette de quinoa à la provençale
VENDREDI	REPAS VEGETARIEN Salade de panais Palet végétarien à l'italienne ***Blé et haricots verts BIO*** Edam à la coupe Crème dessert saveur vanille	Potage ***Poulet coco et légumes*** Semoule Fraidou ***Fruit de saison BIO*** Curry de légumes et lentilles	***Salade de carottes*** au maïs ***Emincé de bœuf*** au thym ***Brocolis BIO*** à la béchamel Pavé 1/2 sel Salade de fruits frais Crêpe aux champignons		***Salade de carottes*** Filet de colin sauce nantua ***Purée d'épinards BIO*** Saint Nectaire à la coupe Fromage blanc fruité Parmentier aux légumes gratiné	MENU DES ENFANTS 	FETE DE LA GASTRONOMIE Salade niçoise ***Bœuf*** bourguignon ***Pâtes et carottes BIO vichy*** ***Ribeaupierre à la coupe*** ***Streussel aux pommes*** Boulettes de lentilles façon bourguignon	Tomate à l'origan Filet de lieu sauce citron Riz arlequin (aux petits légumes) ***Brie à la coupe BIO*** Compote Risotto aux légumes et fèves	Concombre bulgare Sauté de bœuf aux olives Pâtes Chanteneige ***Fruit de saison BIO*** Raviolis aux légumes

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

*** Plat sans porc et végétarien**

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les alternatives végétariennes sont des plats complets

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN