






Menus périscolaires - OSTWALD Cycle de janvier février 2025

SEMAINE JOUR	VACANCES SCOLAIRES							
	Semaine 02 6 au 10 janvier 2025	Semaine 03 13 au 17 janvier 2025	Semaine 04 20 au 24 janvier 2025	Semaine 05 27 au 31 janvier 2025	Semaine 06 3 au 7 février 2025	Semaine 07 10 au 14 février 2025	Semaine 08 17 au 21 février 2025	Semaine 09 24 au 28 février 2025
L U N D I								<p>Salami local, cornichons Œufs mayonnaise Bœuf VBF stroganof</p> <p>Quenelles natures sauce façon stroganof Printanière de légumes Six de Savoie</p> <p>Liégeois chocolat</p>
M A R D I								<p>Potage de légumes Croustillant au fromage</p> <p>Blé et épinards BIO Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>
M E R C R E D I								<p>Salade verte aux dés de fromage</p> <p>Filet de porc VPF aux herbes de Provence Sauté de volaille au jus Œufs brouillés aux herbes de Provence Pâtes et gratin de chou-fleur Saint Nectaire à la coupe AOP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
J E U D I								<p>MENU DES ENFANTS Salade de carottes locale</p> <p>Tartiflette à la volaille</p> <p>Tartiflette aux petits légumes et fromage (plat) - Liégeois (dessert)</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p>
V E N D R E D I								<p>Salade de riz</p> <p>Filet de poisson meunière MSC, citron</p> <p>Crêpe aux champignons Gratin dauphinois et chou rouge Brie à la coupe BIO</p> <p>Flan vanille caramel</p>



Produit BIO



Produit local



Produit



Label Rouge



AOP/IGP



VPF/VBF



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



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.

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