

Menus Périscolaires - Ville d'Eschau Juillet - Août 2019

Le tour de France et ses spécialités locales									
JOUR SEMAINE	Semaine du 1 au 5 juillet 2019	Semaine du 8 au 12 juillet 2019	Semaine du 15 au 19 juillet 2019	Semaine du 22 au 26 juillet 2019	Semaine du 29 juillet au 2 août 2019	Semaine du 5 au 9 août 2019	Semaine du 12 au 16 août 2019	Semaine du 19 au 23 août 2019	Semaine du 26 au 30 août 2019
LUNDI			REPAS FROID	A chaque saison, son produit, sa couleur : Jaune			REPAS FROID		
	Salade de carottes	Pastèque	Salade de blé	Salade de céleri au curry	Radis à croquer BIO	-	Salade de carottes à la pomme	-	Pastèque
	Sauté de bœuf sauce brune	Jambon braisé	Rôti de bœuf froid	Filet de hoki sauce dijonnaise	Emincé de bœuf sauce orientale	Hoki meunière, citron	Jambon* cornichons	Haut de cuisse de poulet sauce barbecue	Filet de lieu grillé
	Mousseline de pommes de terre et légumes BIO	Petits pois carottes BIO à la crème	Salade de betteraves rouges persillées	Cœur de blé et haricots beurre	Semoule et haricots plats à l'étuvée	Purée de légumes BIO	Salade de riz	Brocolis BIO au maïs	Riz et concassée de tomates
	Gruyère	-	Fromage blanc sucré BIO	-	Yaourt sucré	Saint Paulin à la coupe	-	Fraidou	Saint Paulin BIO
	-	Brownie aux noix de pécan	-	Smoothie (pomme, pêche, nectarine)	-	Crêpe sucrée	Fromage blanc aux fruits BIO	Quetsches	-
MARDI	Galette de quinoa à la provençale	Jambon de volaille Raviolis ricotta épinards sauce végétarienne	Œufs durs	Croustillant au fromage	Quenelles natures à l'orientale	Feuilleté chèvre et miel	Œuf dur	Tortilla sauce barbecue	Tarte aux légumes
		Etape Alsacienne		REPAS FROID					
	-	-	Champignons à la grecque	-	-	Tomates persillées à la vinaigrette	-	-	-
	Filet de merlu grillé aux fines herbes	Leverkneple sauce raifort	Tagliatelles de saumon	Rôti de porc froid	Poisson basquaise	Bœuf aux champignons	Filet de merlu sauce curry	Boulettes de viande au jus	Rôti de volaille sauce au basilic
	Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, chou-fleur) et boulgour	Pommes de terre sautées	sauce blanche citronnée	Salade américaine (Pommes de terre, tomates, haricots rouges et maïs)	Gratin de chou-fleur	Macaronis au fromage	Lentilles et julienne de légumes	Couscous (légumes et pois chiches)	Purée florentine (pommes de terre, épinards)
	Gouda BIO	Munster à la coupe	-	Saint Paulin BIO	Les tripons	-	Brie à la coupe BIO	Gouda à la coupe	Munster
MERCREDI	Salade de fruits frais	Fruit de saison BIO	Compote de fruits	Yaourt aux fruits	Grillé aux abricots	Fruit de saison BIO	Pêche	Fruit de saison BIO	Fruit de saison
	Curry de légumes, pois chiches et boulgour	Quenelles de volaille sauce raifort	Tagliatelles aux petits légumes	Rôti de volaille froid	Omelette basquaise	Gratin de macaronis aux légumes et au fromage	Curry de lentilles, boulgour et julienne de légumes	Couscous végétarien	Parmentier d'épinards gratiné
								REPAS FROID	
	Nancy et les spécialités lorraines	Salade de carottes	-	-	Salade verte BIO	Courgettes râpées BIO à la vinaigrette	Melon vert	Concombres BIO à la crème	-
	Salade verte BIO	Filet de colin pané, sauce tartare	Omelette aux fines herbes	Fricassée de volaille aux poivrons	Tomate ou courgette farcie	Emincé de porc* à la milanaise	Sauté de bœuf aux épices	Thon	Mijoté de bœuf aux olives
	Quiche	Boulgour et courgettes braisées BIO	Pommes de terre et julienne de légumes	Semoule couscous et légumes de tajine	Boulgour	Haricots beurre et spaetzles	Purée Crécy BIO	Salade niçoise (pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives)	Blé aux légumes maraîchers BIO
JEUDI	Lorraine	-	Camembert à la coupe BIO	Tartare	-	-	Mimolette à la coupe	Petit suisse aromatisé	Fromage
	Purée pommes mirabelles	Géliné saveur caramel	Pastèque	Banane BIO	Nectarine	Géliné caramel	-	Salade niçoise végétarienne (au chèvre)	Fruit au sirop
	Tarte tomates et chèvre	Plat complet de boulgour, courgettes et haricots secs		Tajine végétarienne	Légumes farcis végétariens	Emincé de volaille à la milanaise	Boulettes de soja aux épices		Galette végétale
	Tarte tomates et chèvre					Galette de haricots azukis, quinoa et légumes à la milanaise			
VENDREDI			Toulouse et les spécialités du Sud-Ouest			REPAS FROID			REPAS FROID
	Salade de concombres BIO bulgare	Tomates sauce oignons	Melon	Crêpe au fromage	-	-	Betteraves rouges BIO au vinaigre balsamique	-	-
	Bœuf fondant à la sauce tomate	Emincé de volaille sauce blanche kébab	Saucisse de Toulouse	Sauté de veau aux champignons	Sauté de porc et son jus au thym	Rôti de volaille froid et ketchup	Nuggets de volaille, ketchup		Cervelas
	Torsades et haricots verts à l'ail	Potatoes	Haricots blancs et ratatouille BIO	Carottes persillées BIO	Pommes de terre grenailles et Brunoise de légumes	Salade de cœur de blé	Duo de haricots à l'ail		Salade piémontaise
	-	Fraidou	Fourme d'Ambert	-	Ribeaupierre	Carré de l'Est à la coupe	-		Yaourt sucré BIO
	Fromage blanc à la vanille	-	-	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Tarte au fromage blanc		Fruit de saison
VENDREDI	Riz façon risotto et haricots verts à l'ail	Boulettes type falafel	Saucisse de volaille	Beignet de courgettes sauce aux champignons	Sauté de volaille et son jus au thym	Œuf dur	Nuggets végétales, ketchup		Galantine de volaille
			Plat complet de haricots blancs, riz et ratatouille en sauce		Fromage blanc aux fines herbes				Œuf dur
VENDREDI		REPAS FROID et VEGETARIEN		Albertville et les spécialités savoyardes	REPAS FROID	REPAS VEGETARIEN			
	-	-	-	Crudité du chef BIO	-	Salade verte BIO	-	-	Salade de carottes BIO
	Escalope de dinde sauce poulet	Œuf dur	Pilons de poulet grillés	Jambon	Poulet froid, ketchup	Moussaka végétarienne (courgette, tomate, aubergines en grain)	Sauté de volaille sauce ananas et coco	Spaghetti	Escalope de poulet au jus
	Carottes et pommes campagnardes	Salade espagnole (riz, tomate, poivron, petits pois, olive)	Gratin de courgettes à la napolitaine	Gratin de crozets aux légumes	Salade de tortis estivales (tortis, courgettes, poivrons et basilic)	Riz pilaf	Blé et duo de haricots	A la carbonara	Ratatouille
	Petit cotentin	Emmental BIO	Yaourt sucré BIO	-	Samos	-	Boursin	Emmental râpé	-
	Fruit de saison	Banane	Tarte aux fruits	Fromage blanc aux myrtilles	Crème dessert saveur chocolat BIO	Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat (sans gélatine)	Tarte aux mirabelles
VENDREDI	Omelette sauce poulet		Croissillon Dubarry	Jambon de volaille	Salade de tortis estivales (au fromage)		Plat de blé, haricots rouges et duo de haricots	Pâtes carbonara à la volaille	Raviolis végétariens et ratatouille
				Gratin de crozets aux légumes au fromage à raclette				Pâtes maraîchères	



Produit issu de l'Agriculture Biologique
Local et de saison

* Sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Pour les écoles maternelles, les rôti 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 élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



DUPONT
RESTAURATION