



Menus Eschau
Septembre - Octobre 2019

JOUR SEMAINE	Semaine du 2 au 6 septembre 2019	Semaine du 9 au 13 septembre 2019	Semaine du 16 au 20 septembre 2019	Semaine du 23 au 27 septembre 2019	Semaine du 30/09 au 04 octobre 2019	Semaine du 7 au 11 octobre 2019	Semaine du 14 au 18 octobre 2019	Semaine du 21 au 25 octobre 2019	Semaine du 28 octobre au 1er novembre 2019
						SEMAINE DU GOÛT : A la découverte des légumineuses		VACANCES SCOLAIRES	
LUNDI	C'EST LA RENTRÉE ! <i>Salade de carottes râpées BIO</i> à la vinaigrette Tortellini ricotta épinards Sauce aux fines herbes - Liégeois chocolat (sans gélatine)	Salade de <i>chou blanc</i> Escalope de volaille panée Ratatouille - <i>Géliné saveur vanille BIO</i> Croustillant au fromage	<i>Duo de céleri et carottes</i> Filet de hoki meunière, citron <i>Pommes vapeur et fleur de brocolis BIO</i> à la béchamel <i>Fromage blanc en vrac</i> - Coulis de pommes de terre, brocoli et œuf	- <i>Rôti de porc</i> sauce diable Haricots blancs à la tomate Petit cotentin ail et fines herbes <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Rôti de volaille sauce diable</i> Ragoût d'haricots blancs et blé aux petits légumes au jus	<i>Salade de légumes racines</i> Sauté de bœuf sauce poivre doux <i>Pâtes BIO</i> - Crème dessert saveur caramel <i>Beignet de courgettes au poivre doux</i>	<i>Salade brésilienne</i> (maïs, haricots rouges, cœurs de palmiers) Poulet rôti aux herbes de Provence <i>Purée crécy BIO</i> - Fruit de saison <i>Parmentier de carottes et soja gratiné</i>	- <i>Sauté de porc</i> braisé Petits pois à la française Fromage blanc sucré <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Sauté de volaille braisé</i> Gratin de pois cassé, pâtes et emmental	Coleslaw <i>Rôti de volaille</i> , jus au paprika Semoule et haricots verts à la bretonne - <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i> Croustillant au fromage au jus	Velouté de potiron Escalope de poulet à la crème <i>Spaetzle et fondue de poireaux</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i> + sucre - <i>Feuilleté chèvre et miel</i>
MARDI	Radis râpés vinaigrette Rôti de volaille au safran Purée pommes de terre, céleri Fromage blanc sucré - <i>Quenelles natures sauce safran</i>	- Veau marengo Pommes de terre fondantes et poêlée de champignons <i>Emmental BIO à la coupe</i> Moelleux chocolat banane <i>Gratin de pommes de terre, tofu et champignons au Reblochon</i>	MENU DES ENFANTS <i>Salade de tomates BIO</i> Coquillettes <i>A la carbonara</i> <i>Beignet</i> <i>Pâtes carbonara à la volaille</i> <i>Pâtes maraîchères aux haricots blanc</i>	<i>Salade de carottes</i> aux pommes Filet de lieu sauce catalane <i>Fondue de poireaux et riz BIO</i> - Cocktail de fruits <i>Pané de pois et légumes sauce catalane</i>	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX - <i>Palette au raifort</i> <i>Choucroute et pommes vapeur</i> <i>Munster</i> <i>Fruit de saison</i> <i>Sauté de volaille au raifort</i> <i>Quenelles natures au raifort</i>	REPAS VEGETARIEN <i>Râpé de chou</i> <i>Galette de boulgour, pois chiche et emmental</i> Coquillettes et haricots beurre à la concassée de tomates <i>Yaourt sucré BIO</i> - <i>Sauté de volaille au raifort</i>	REPAS D'HALLOWEEN - <i>Emincé de bœuf</i> aux petits oignons <i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i> Gouda Carrot cake <i>Omelette aux petits oignons</i>	Concombres à la vinaigrette Normandin de veau en sauce Torsades et brunoise de légumes <i>Fromage BIO</i> - <i>Poêlée de haricots rouges en sauce</i>	<i>Salade verte BIO</i> Brandade de poisson gratinée - <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Brandade aux épinards et tofu gratiné</i>
MERCREDI	<i>Concombres BIO</i> à la ciboulette Sauté de veau au jus Boulgour et épinards à la crème - Crème dessert saveur caramel <i>Galette de tofu au jus</i>	<i>Salade de courgettes râpées BIO</i> Quiche Lorraine - <i>Yaourt aux fruits</i> <i>Tarte méditerranéenne</i> <i>Tarte méditerranéenne</i>	Salade verte aux dés de fromage <i>Sauté de poulet</i> aux olives Cœur de blé et <i>courgettes</i> à la provençale - Fruit de saison <i>Gratin de cœur de blé et courgettes à la provençale au fromage</i>	- <i>Chipolatas</i> Purée de pommes de terre, légumes Fourme d'Ambert <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Boulettes type falafel au jus</i>	- Haché de veau et son jus aux épices Boulgour et piperade Bleu à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i> - <i>Tomate farcie végétarienne</i>	- Tarte au fromage <i>Salade verte BIO</i> Edam à la coupe Fruit de saison - <i>Tomate farcie végétarienne</i>	<i>Salade de chou blanc BIO</i> au cumin Blanc de volaille aux herbes fraîches Pommes de terre sautées <i>Ribeaupierre</i> - <i>Fromage blanc aux fines herbes type bibeleskaes</i>	<i>Salade de céleri BIO</i> rémoulade Filet de colin à l'aneth Gratin de riz et courges - <i>Yaourt aux fruits</i> <i>Steak de soja à l'aneth</i>	<i>Salade de carottes cuites BIO</i> <i>Emincé de bœuf au jus</i> - Beignet <i>Quenelles végétales au jus</i>
JEUDI	REPAS VEGETARIEN - Omelette sauce tomate et basilic <i>Farfalles et haricots BIO</i> <i>Ribeaupierre à la coupe</i> <i>Tarte aux pommes</i>	Tomates persillées à la vinaigrette Filet de colin au lait de coco <i>Riz pilaf et carottes BIO</i> <i>Munster à la coupe</i> - <i>Plat de riz, lentilles et carottes au miel</i>	- <i>Bœuf</i> à l'orientale Boulgour et ses légumes du Soleil Six de Savoie <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Pois chiches à l'orientale</i>	Radis à croquer Gratin au poulet, Pâtes et courgettes à l'italienne - Eclair au chocolat <i>Gratin de pâtes et courgettes à l'italienne (au fromage)</i>	<i>Salade verte BIO</i> au maïs Filet de colin pané, citron Cordiale de légumes - Riz au lait <i>Tortilla (pommes de terre, oignons)</i>	Céleri râpé à la vinaigrette <i>Saucisse blanche</i> <i>Lentilles</i> aux petits légumes St Moret - <i>Saucisse de volaille</i> <i>Plat complet de blé tendre, lentilles et ses petits légumes</i>	- Fricassée de saumon au citron vert Riz et petits légumes Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison <i>Boulette de soja au citron vert</i>	- <i>Bœuf</i> en daube Pommes risolées et <i>carottes</i> persillées <i>Brie BIO</i> Fruit de saison <i>Gratin de pommes de terre, carottes et munster</i>	Endives à la vinaigrette Gratin de pâtes <i>au jambon</i> - <i>Compote de fruits BIO</i> <i>Gratin de pâtes au jambon de volaille</i> <i>Gratin de pâtes maraîchères aux oeufs et emmental</i>
VENDREDI	- Filet de merlu et son riz à l'espagnole <i>Gouda BIO</i> <i>Prunes</i> - <i>Steak de soja</i>	Salade de pommes de terre <i>Mijoté de bœuf</i> au paprika Gratin de chou-fleur - <i>Poires</i> <i>Crêpe aux champignons</i>	REPAS VEGETARIEN - Lasagnes aux légumes <i>Camembert à la coupe BIO</i> Salade de fruits frais	- <i>Emincé de bœuf</i> stroganof Semoule Chanteneige <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Boulettes de soja stroganof</i>	- <i>Rôti de volaille</i> au miel et raisins Haricots beurre et pommes persillées Tomme grise <i>Fruit de saison BIO</i> <i>Galette de boulgour, lentilles corail à l'aneth au jus</i>	<i>Salade de pois chiches</i> Filet de merlu sauce champignons Riz et salsifis persillées <i>Fromage blanc aromatisé BIO</i> - <i>Riz façon risotto, lentilles et petits légumes</i>	MENU DES ENFANTS - <i>Sauté de porc</i> au jus Purée de pommes de terre à l'ancienne (à la muscade) Samos <i>Poire</i> <i>Sauté de volaille au jus</i> <i>Falafels au jus</i>		

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 approvisionnements.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur