



**Menus Ville d'Eschau
Novembre - Décembre 2019**



VACANCES DE FIN D'ANNEE

JOUR SEMAINE	Semaine 45 Du 4 au 8 novembre 2019	Semaine 46 Du 11 au 15 novembre 2019	Semaine 47 Du 18 au 22 novembre 2019	Semaine 48 du 25 au 29 novembre 2019	Semaine 49 2 au 6 décembre 2019	Semaine 50 9 au 13 décembre 2019	Semaine 51 16 au 20 décembre 2019	Semaine 52 Du 23 au 27 décembre 2019	Semaine 01 Du 30/12/19 au 3 janvier 2020	
LUNDI	Filet de limande meunière, citron Purée de butternut BIO Morbier Crème dessert saveur caramel <i>Parmentier pommes de terre, pois cassés et butternut</i>		Chou rouge BIO aux pommes Paupiette de viande au jus Flageolets à la crème et brunoise de légumes Tartare ail et fines herbes <i>Saucisse de volaille Flageolets et brunoise au lait de coco et son cœur de blé</i>	Céleri rémoulade Filet de colin citronné Mini penne et courges BIO au beurre Petit contentin <i>Curry de courges au quinoa et lentilles</i>	MENU VEGETARIEN Demi pomelos Falafels menthe et coriandre sauce crècy au fromage blanc Cœur de blé aux petits légumes Petits suisses BIO	Salade de betteraves BIO persillée Filet de colin tandoori Riz pilaf et céleri braisé Fruit de saison <i>Haricots secs sauce tandoori</i>	Céleri à la mimolette Baeckeoffe (Bœuf) et sa garniture Crème dessert saveur chocolat BIO <i>Potée de légumes façon baeckeoffe au haricots blancs</i>			
MARDI	MENU DES ENFANTS  Salade de carottes BIO Pâtes à la bolognaise Liégeois (sans gélatine) <i>Pâtes à la bolognaise au tofu</i>	Filet de colin d'Alaska à la moutarde à l'ancienne Boulgour et chou vert à la française Rondelé au bleu Fromage blanc BIO au coulis de fruits <i>Quenelles, fondue de chou vert et pommes de terre</i>	Emincé de bœuf aux petits oignons Farfalles et navets persillés Emmental BIO Orange <i>Lasagnes du maraicher maison</i>	MENU VEGETARIEN Salade de radis râpés Riz façon risotto aux champignons et aux fèves Pomme BIO	Filet de limande au beurre blanc Semoule et poêlée d'épinards à la béchamel Chanteneige Fruit de saison BIO <i>Omelette à la florentine et sa semoule</i>	Tranche de boeuf à l'estragon Haricots verts Cantadou Tarte au citron <i>Pané de sarrasin, lentilles et poireaux à l'estragon</i>	Nuggets plein filet de colin pané, citron Brocolis BIO à la béchamel Boursin ail et fines herbes Ananas frais <i>Tortilla (pommes de terre, oignons) à l'andalouse</i>			
MERcredi	Poulet rôti aux olives vertes Blé fondant et haricots verts à l'échalote Fraidou Fruit de saison <i>Steak de soja aux olives vertes</i>	MENU VEGETARIEN Œufs brouillés aux herbes fraîches Blé et concassée de tomates Edam Fruit de saison BIO	Rôti de dinde forestier Légumes BIO de potée Camembert à la coupe Tarte aux poires bourdaloue <i>Potée de légumes au soja et haricots rouges</i>	Salade verte du berger Fleischkichele à la crème Pommes de terre sautées et sautés persillées Fruit de saison BIO <i>Croq'vèggle blé et champignons</i>	Jambon braisé et son jus Carottes au miel Brie à la coupe BIO Riz au lait <i>Jambon de volaille Crêpe au fromage</i>	REPAS PRODUCTEUR LOCAL Céleri BIO persillé Sauté de volaille au munster Pommes de terre vapeur et chou rouge aux marrons Fromage blanc et sucre <i>Boulette de blé et pois au pistou</i>	Endives et sa vinaigrette au miel Emincé de porc aux pruneaux Blé fondant et poêlée de légumes Yaourt nature BIO <i>Emincé de volaille aux pruneaux Gratin de blé fondant, lentilles et poêlée de légumes</i>			
JEUDI	Salade de chou blanc BIO à la ciboulette Curry de veau Riz pilaf, poêlée de champignons à la julienne de légumes Tarte pomme streussel <i>Riz façon risotto aux champignons et fèves</i>	L'AUTOMNE ET SES COULEURS Panais râpé BIO à la vinaigrette Emincé de volaille sauce campagnarde Spaetzles et potimarron Fripons <i>Gratin de spaetzles et carottes au munster</i>	Joue de loup de mer sauce crustacés Riz arlequin aux petits légumes Leerdammer Fruit de saison BIO <i>Œufs durs sauce végétarienne</i>	Carottes râpées au vinaigre balsamique Emincé de porc à la tzigane (poivrons, tomates, oignons) Cœur de blé et haricots verts à l'étuvée Yaourt aromatisé BIO <i>Emincé de volaille à la tzigane Poêlée d'haricots rouges à la tzigane</i>	Blanquette de veau Spaetzles Fripons Géjifé saveur vanille BIO <i>Blanquette végétarienne (aux quenelles végétales et légumes)</i>	MENU DES ENFANTS 	LA MAGIE DES FÊTES DE NOEL 			
VENdredi	LES LEGUMINEUSES A TRAVERS LE MONDE : Le MAROC (Végétarien) Salade verte aux dés de fromage Haricots blancs à la marocaine façon Loubia Carottes aux deux couleurs, céleri et pommes de terre Fruit de saison BIO	Carbonnade de bœuf Purée pommes de terre, carottes BIO Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison <i>Carbonnade de haricots blancs au tofu</i>	REPAS VEGETARIEN Coleslaw BIO Fromage blanc aux fines herbes Pommes de terre fondantes Salade de fruits frais	SAINT NICOLAS Carottes râpées BIO aux agrumes Cuisse de poulet rôtie jus à la cannelle Poêlée paysanne (pommes de terre, oignons, champignons) Mannele + clémentine <i>Parmentier à la purée de céleri, lentilles vertes et son fromage gratiné</i>	SAINT NICOLAS Carottes râpées BIO aux agrumes Cuisse de poulet rôtie jus à la cannelle Poêlée paysanne (pommes de terre, oignons, champignons) Mannele + clémentine <i>Poêlée paysanne végétarienne au tofu</i>	MENU VEGETARIEN Salade de panais Œufs brouillés sauce thaï Riz à la cantonaise Fruit de saison BIO	MENU VEGETARIEN Raviolis ricotta épinards sauce napolitaine Navets persillés Cantafrais Banane BIO			



Local et de saison



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

* Sans porc et végétarien

