
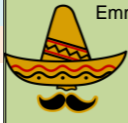




Menus Péricolaires - Ville d'Eschau

Juillet - Août 2020



JOUR SEMAINE	Semaine 28 6 au 10 juillet 2020	Semaine 29 13 au 17 juillet 2020	Semaine 30 20 au 24 juillet 2020	Semaine 31 27 au 31 juillet 2020	Semaine 32 3 au 7 août 2020	Semaine 33 10 au 14 août 2020	Semaine 34 17 au 21 août 2020	Semaine 35 24 au 28 août 2020
LUNDI	-	REPAS VÉGÉTARIEN <i>Salade verte BIO</i>	-	VOYAGE DES PAPILLES : LES ETATS-UNIS -	-	REPAS VEGETARIEN Salade de radis râpés	<i>Salade verte BIO</i>	-
	Plein filet de colin pané, sauce fromage blanc	Pâtes à la sicilienne (tomates, courgettes, poivrons, basilic et fromage)	Mijotée de bœuf façon bourguignonne	Pilons de poulet sauce coca-cola	Filet de lieu à la crème citronnée	Croustillant au fromage	Steak haché de bœuf aux petits oignons	Haut de cuisse de poulet sauce barbecue
	Spaetzles et ratatouille	(tomates, courgettes, poivrons, basilic et fromage)	<i>Carottes vichy BIO</i> et pommes de terre rissolées	Potatoes et poêlée de légumes	<i>Petits pois carottes BIO</i>	Pâtes et sa piperade	Riz pilaf et haricots verts	<i>Petits pois BIO</i> à la française
	Pont l'évêque	-	Brie à la coupe	Yaourt nature sucré	Bûche de chèvre à la coupe	<i>Yaourt nature BIO + sucre</i>	-	Fraidou
	<i>Compote de fruits BIO</i>	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Donut	<i>Tarte à l'abricot</i>	-	Fromage frais à la pulpe de fruits	<i>Mirabelles</i>
	<i>Nuggets de blé, sauce fromage blanc</i>		<i>Haricots rouges façon bourguignonne</i>	<i>Beignet de courgettes sauce coca cola</i>	<i>Crêpe aux légumes</i>	<i>Steak de soja aux petits oignons</i>	<i>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate provençale</i>	
MARDI	Salade de champignons		-	REPAS FROID et VEGETARIEN -	Melon jaune	<i>Salade de betteraves rouges BIO</i>	-	Pastèque
	Sauté de veau aux épices douces		Tagliatelles	Œuf dur	Colombo de porc	<i>Bœuf fondant</i> et sa sauce brune	Falafels aux épices	Filet de colin meunière, sauce tartare
	Pommes sautées		de saumon et citron	Salade piémontaise (pommes de terre, tomate, cornichons, poivrons, citron)	<i>Riz BIO</i> arlequin (aux petits légumes)	Haricots plats à l'étuvée	Semoule et légumes de couscous	Pommes de terre grenailles et julienne de légumes
	<i>Yaourt nature sucré BIO</i>		Carré cro'lait	Edam à la coupe	Rondelé ail et fines herbes	-	Amsterdammer à la coupe	<i>Saint Paulin BIO</i>
	-		Pomme	<i>Pêche BIO</i>	-	<i>Tarte au fromage blanc</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	-
	<i>Fromage blanc ail et fines herbes façon bibelaskaes</i>		<i>Tagliatelles maraîchères au tofu</i>	<i>Colombo de volaille</i> <i>Colombo de haricots blancs</i>	<i>Galette de quinoa à la provençale</i>		<i>Croustillant au fromage</i>	
MERCREDI	REPAS VEGETARIEN Salade de riz	<i>Salade de courgettes BIO</i>	<i>Salade de céleri</i> à la vinaigrette	Radis à croquer	Concombres bulgare	Salade de pâtes	-	REPAS FROID ET VEGETARIEN <i>Salade de carottes BIO à la menthe</i>
	Omelette sauce méridionale	<i>Emincé de boeuf</i> aux champignons	Rôti de volaille au jus	<i>Emincé de porc</i> sauce au miel	Escalope de volaille, jus au thym	<i>Jambon braisé</i>	<i>Emincé de porc</i> à la moutarde à l'ancienne	Duo de riz et lentilles à la méditerranéenne
	Haricots beurre au romarin	Petits pois carottes à la crème	Gratin de blé et courgettes à la napolitaine	<i>Riz BIO</i> et tomates en croûte provençale	Gratin de pommes de terre et chou-fleur	<i>Ratatouille BIO</i> au thym	<i>Coquillettes et fleur de brocolis BIO</i>	(Riz, lentilles, duo de poivrons, tomate, concombre, oignons)
	-	-	-	Cantal à la coupe	-	-	Carré de l'Est à la coupe	Yaourt nature sucré
	Crème dessert saveur vanille	Tarte aux fruits de saison	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	-	<i>Gélibifi vanille nappé caramel BIO</i>	Gélibifi saveur chocolat	Nectarine	-
	<i>Riz façon risotto aux champignons</i>	<i>Gartin de blé, haricots blancs et courgettes à la napolitaine</i>	<i>Emincé de volaille sauce au miel</i> <i>Tomate farcie végétarienne et riz</i>	<i>Gratin de pommes de terre, lentilles et chou-fleur au fromage</i>	<i>Boulettes de soja au bouillon</i>	<i>Feuilleté aux légumes</i>		
JEUDI	Melon vert	-	Les légumineuses à travers le monde: Le Mexique REPAS VEGETARIEN -	<i>Salade de carottes râpées BIO</i>	-	Repas Pique-Nique au bord de l'eau -	Céleri rémoulade	-
	Haut de cuisse de poulet au jus	<i>Sauté de volaille</i> à l'oriental	Chili sin carne (<i>haricots rouges BIO</i>)	Filet de colin meunière, citron	<i>Emincé de bœuf</i> aux olives	Poulet froid, ketchup	Fricassée de lieu sauce aux poivrons	Sauté de bœuf sauce forestière
	<i>Purée de pommes de terre à l'ancienne BIO</i>	Semoule couscous et légumes de tajine	Riz pilaf	Boullgour et haricots beurre persillés	Boullgour et courgettes grillées	Salade de riz (légumes du soleil, olives, fromage)	Cœur de blé et haricots beurre	<i>Pâtes BIO</i> et brunoise de légumes
	Camembert à la coupe	<i>Tomme à la coupe BIO</i>	Emmental à la coupe	Fraidou	<i>Ribeaupierre à la coupe</i>	<i>Tomme à la coupe BIO</i>	-	Cantadou
	-	Pêche	Pastèque	-	<i>Nectarine BIO</i>	Banane	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Smoothie</i>
	<i>Parmentier de pommes de terre et légumes printanier au fromage</i>	<i>Tajine végétarienne aux pois chiches</i>		<i>Galette végétale soja et épinards à l'emmental</i>	<i>Quennelles végétales aux olives</i>	<i>Poêlée de haricots blancs sauce aux poivrons</i>	<i>Tofu sauce forestière</i>	
VENDREDI	<i>Salade de tomates BIO</i> à l'estragon	REPAS FROID -	Salade de concombres à la coriandre	-	REPAS VEGETARIEN Salade verte	Salade fraîcheur (fenouil, carottes et oignons rouges)	Melon charentais	<i>Concombres BIO</i> au maïs
	<i>Rôti de porc</i> à la dijonnaise	Thon	Filet de colin sauce souchet (aux petits légumes)	<i>Bœuf</i> sauce à l'échalote	Tortellinis ricotta épinards	Fricassée de colin à l'indienne	Sauté de bœuf et son bouillon de légumes	Nuggets de volaille, ketchup
	Poêlée de légumes estivale	Salade de pommes de terre à la provençale (haricots verts, tomate, oignons, poivrons)	<i>Purée Dubarry BIO</i>	Torsades et carottes fondantes	Sauce aux petits légumes	<i>Pommes de terre vapeur et fondue d'épinards BIO</i>	<i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i>	Gratin de chou-fleur à la béchamel
	-	Saint Paulin à la coupe	-	<i>Gouda BIO</i>	<i>Pomme BIO</i>	Petit suisse aromatisé	-	-
	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	<i>Fruit de saison</i>		-	<i>Cake marbré</i>	Crêpe sucrée
	<i>Rôti de volaille à la dijonnaise</i> <i>Poêlée de légumes et pommes de terre aux lentilles</i>	<i>Salade de pommes de terre à la provençale (au fromage)</i>	<i>Œufs durs sauce aux petits légumes</i>	<i>Tortilla sauce à l'échalote et carottes fondantes</i>		<i>Dhal de lentilles</i>	<i>Parmentier de céleri et haricots rouges gratiné</i>	<i>Nuggets de blé, ketchup</i>



* Alternative sans porc et végétarienne



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

