



Menus Péricolaires - Ville d'Eschau

JUILLET AOÛT 2021



Le tour de France et ses spécialités locales

JOUR SEMAINE	Semaine 28 12 au 16 juillet 2021	Semaine 29 19 au 23 juillet 2021	Semaine 30 26 au 30 juillet 2021
LUNDI	REPAS VÉGÉTARIEN Laitue iceberg, vinaigrette Poêlée de pâtes courgettes, tomates, fèves et basilic au fromage gratiné <i>Yaourt aromatisé BIO</i>	<i>Emincé de bœuf</i> dijonnaise <i>Blé et haricots verts BIO</i> Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison <i>Quenelles natures à la moutarde</i>	FINGER FOOD Nuggets de volaille, ketchup Potatoes <i>Emmental BIO</i> Pomme <i>Beignet de courgettes ketchup</i>
MARDI	<i>Salade de concombres BIO</i> bulgare <i>Bœuf</i> braisé aux petits oignons Blé et tomate rôtie Pêche <i>Palet de légumes</i>	ETAPE DU TOUR : Nîmes Salade de carottes aux olives Brandade de colin <i>(à la purée de pommes de terre BIO)</i> Bûche de chèvre à la coupe <i>Parmentier de légumes végétarien aux lentilles</i>	REPAS FROID et VEGETARIEN Œuf dur Salade d'été au cœur de blé (tomate, poivrons, concombre et basilic) Bleu d'Auvergne à la coupe <i>Nectarine BIO</i>
MERCREDI		Salade de tomates au maïs Pignons de poulet grillés Gratin de courgettes à la napolitaine <i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i> <i>Gartin de blé, haricots blancs et courgettes à la napolitaine</i>	Salade de carottes râpées Filet de lieu grillé aux fines herbes Boulgour et fenouil Flan nappé caramel <i>Galette végétale soja et épinards à l'emmental</i>
JEUDI	ETAPE DU TOUR : La Bretagne Sauté de poulet à la bretonne (aux pommes) Printanière de légumes <i>Saint Paulin BIO</i> Crêpe <i>Feuilleté au chèvre</i>	REPAS VEGETARIEN <i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage Boulettes de soja Semoule et légumes de couscous Clafoutis	Melon <i>Côte de porc cuite</i> sauce raifort Gratin de légumes et pommes de terre <i>Yaourt nature sucré BIO</i> <i>Sauté de volaille sauce au raifort</i> <i>Quenelles natures</i>
VENDREDI	REPAS FROID Salade Carmen au thon riz, petits pois, poivrons, estragon Fromage frais sucré Fruit de saison Œufs durs	Pâtes carbonara (à la volaille) Fraidou Pomme <i>Pâtes carbonara végétarienne (à l'égréné végétal)</i>	ETAPE DU TOUR : Le Pays Basque Axoa de veau aux <i>poivrons et riz pilaf BIO</i> Tomme noire Gâteau basque Tofu

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

**Alternatives sans porc et végétarienne*



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les alternatives végétariennes sont des plats complets

Pour les écoles maternelles, les rôtis 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 validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN

DUPONT
RESTAURATION