

# Menus Périscolaires - Commune d'Eschau

## Novembre décembre 2022

|  |   | Développement durable                                     |   |  |   |   | VACANCES SCOLAIRES                        |   |
|--|---|---|---|--|---|---|---|---|
| JOUR SEMAINE   | Semaine 46<br>7 au 11 novembre 2022                           | Semaine 47<br>14 au 18 novembre 2022                      | Semaine 48<br>21 au 25 novembre 2022                                  | Semaine 49<br>28/11 au 2 décembre 2022                   | Semaine 50<br>5 au 9 décembre 2022        | Semaine 51<br>12 au 16 décembre 2022  | Semaine 52<br>19 au 23 décembre 2022      | Semaine 53<br>26 au 30 décembre 2022                                |
| LUNDI  | <i>Macédoine de légumes BIO</i>                               |   | Salade de chou-fleur  |  | <b>REPAS VEGETARIEN</b>                   |   |   |   |
|  | <i>Jambon VPF de qualité supérieure</i>                       | <i>Fondant de bœuf</i> au paprika                         | Gratin de coquillettes, dés de poulet au cumin et brunoise de légumes | <i>Pépites de colin MSC</i> dorées et panées, citron     | Palets à la mexicaine                     | <i>Poêlée de colin MSC doré au beurre</i>   | <i>Rôti de bœuf au jus</i>                |   |
|  | Fusillis et épinards à la crème                               | <i>Spaetzles</i>  |   | Riz et bâtonnière de légumes                             | Chou de Bruxelles au bouillon             | Blé et haricots verts à la tomate   | Pommes de terre et choucroute             |   |
|  | Yaourt aromatisé  | Bleuets des prairies à la coupe                           | <i>Fruit de saison BIO</i>  | <i>Livart à la coupe</i>                                 | <i>Emmental BIO</i>                       | <i>Brie à la coupe BIO</i>  | <i>Chantenaïe BIO</i>                     | Fruit de saison   |
| <i>Jambon de volaille</i><br><i>Œufs brouillés</i>   | <i>Boulettes de soja au paprika</i>                           |   | <i>Gratin de coquillettes et brunoise de légumes au reblochon</i>     | <i>Croustillant au fromage</i>                           | Fromage frais à la pulpe de fruits        | Liégeois  |   |   |
| MARDI  | <i>Carottes HVE</i> râpées à l'orange                         |   | <b>REPAS VEGETARIEN</b>   |  | <b>SAINT NICOLAS</b>                      | <b>REPAS VEGETARIEN</b>   |   | <b>REPAS VEGETARIEN</b>   |
|  | Carbonnade de <i>bœuf</i>                                     | <i>Emincé de poulet BIO</i> sauce crème                   | Salade verte vinaigrette au miel                                      | Salade de pommes de terre                                | Salade d'endives aux dés de fromage       | Cœur de laitue à la vinaigrette   | Salade au maïs                            | Salade de panais râpé   |
|  | <i>Chou-fleur BIO</i> en gratin                               | Rondelles de pommes de terre persillées et haricots verts | Parmentier végétarien aux couroues et lentilles vertes                | Sauté de bœuf VBF bourguignon                            | Boulettes de bœuf aux petits oignons      | Gratin de macaronis et petits légumes au fromage à raclette                           | <i>Emincé de porc</i> aux herbes fraîches | Tarte aux légumes   |
|  | <i>Eclair au chocolat</i>                                     | Fruit de saison   | <i>Yaourt sucré BIO</i>   | <i>Brocolis BIO</i> à la béchamel                        | <i>Semoule et carottes BIO</i> persillées |   | Petits pois carottes à la crème           | Fromage à tartiner  |
| <i>Quennelles en carbonnade</i>                      | <i>Gratin de pommes de terre et haricots verts au fromage</i> |   | Fruit de saison   | <i>Mannele</i>   | <i>Fruit de saison BIO</i>                | <i>Crème dessert BIO</i>  |   |   |
| MERCREDI   | <b>REPAS VEGETARIEN</b>                                       |   | Salade californienne (haricots rouges, ananas, poivrons)              | <i>Salade coleslaw</i>                                   | <i>Potage de légumes verts BIO</i>        | Salade de brocolis  | <i>Duo de choux BIO</i>                   |   |
|  | Falafels sauce orientale à la coriandre                       | <i>Colin d'Alaska MSC pané, citron</i>                    | <i>Rôti de porc au jus</i>  | Haché de veau sauce champignons                          | Cuisse de poulet rôtie jus à la cannelle  | <i>Porc</i> au caramel  | Filet de lieu sauce hollandaise           | Fondant de bœuf sauce charcutière                                   |
|  | <i>Semoule BIO</i> et légumes de couscous                     | <i>Riz crémeux et carottes BIO</i>                        | Petits pois à la crème  | <i>Blé BIO</i>   | Torsades et poêlée de légumes             | Riz cantonnais  | Semoule et haricots verts                 | Boullgour et dés de potiron   |
|  | <i>Fourme d'Ambert AOP</i>                                    | Tomme à la coupe  | <i>Fruit de saison BIO</i>  | Mimolette à la coupe                                     | <i>Cantal à la coupe</i>                  | <i>Fruit de saison BIO</i>  | Crêpe sucrée                              | Laitage   |
| Raisin   | Liégeois  | <i>Rôti de volaille au jus</i>                            | <i>Blésotto aux champignons</i>                                       | <i>Poêlée de légumes et torsades aux haricots rouges</i> | <i>Poulet au caramel</i>                  | <i>Curry de pois chiches</i>  | <i>Fruit de saison BIO</i>                | <i>Beignet de légumes</i>   |
|  | <i>Nuggets de blé, citron (plat)</i>                          | <i>Palet de légumes à la mexicaine</i>                    |   |  | <i>Omelette</i>                           |   |   |   |
| JEUDI  | <i>Chou rouge HVE</i> rémoulade                               | <b>REPAS VEGETARIEN</b>                                   | Salade de panais  | <b>REPAS VEGETARIEN</b>                                  |   | <b>MENU DE NOËL</b>   | <b>REPAS VEGETARIEN</b>                   |   |
|  | <i>Wings de poulet au jus</i>                                 | Raviolis ricotta épinards à la napolitaine                | <i>Cassolette de poisson blanc MSC</i> à la moutarde                  | <i>Omelette BIO à la sauce tomate</i>                    | Filet de lieu au curry                    |  | <i>Salade verte BIO</i>                   | Escalope de volaille au pesto                                       |
|  | <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i>                     | <i>Camembert BIO à la coupe</i>                           | Boullgour et haricots verts   | Pommes de terre sautées et carottes                      | <i>Riz et épinards BIO</i>                | <i>Pâtis de légumes à la provençale</i>   | Tortilla (oignons et pommes de terre)     | Pâtes et céleri braisé  |
|  | Crème dessert saveur caramel                                  | Fruit de saison   | <i>Saint Paulin BIO</i>   | Brie à la coupe  | Petit suisse aromatisé                    | Petit suisse sucré  | Brunoise de légumes à la provençale       | <i>Fromage BIO</i>  |
| <i>Parmentier végétarien potiron et légumes secs</i> |   | <i>Emincé végétal à la moutarde</i>                       | Fruit de saison   | Salade de fruits frais                                   | <i>Dhai de lentilles</i>                  |   | Fruit de saison                           | <i>Terrine de légumes (entrée) - Tortellinis aux légumes (plat)</i> |
| VENDREDI   |   | <i>Salade verte BIO</i> aux dés de fromage                |   | <b>MENU DES ENFANTS</b>                                  |   | Salade de betteraves  |   | Potaque de légumes variés   |
|  |   | <i>Saucisse de Strasbourg</i>                             | <i>Baeckeoffe</i>   |  | <i>Nuggets de poulet BIO</i> , ketchup    | Mijotée de veau sauce chasseur  | Pilons de poulet rôtis                    | Filet de colin meunière, sauce rémoulade                            |
|  |   | <i>Pommes de terre et choucroute</i>                      | <i>(au bœuf VBF)</i>  |  | Purée pommes de terre, poireaux           | Boullgour et panais   | Pâtes et chou-fleur                       | <i>Purée d'épinards BIO</i>   |
|  |   | <i>Tarte au fromage blanc</i>                             | <i>Ribeaupierre</i>   |  | Carré croûlant                            | <i>Saint Paulin BIO</i>   | Fromage type brie                         | Pâtisserie  |
|  | <i>Saucisse de volaille</i><br><i>Saucisse végétale</i>       | <i>Baeckeoffe végétarien</i>                              |   | Fruit de saison  |   | <i>Clémentine BIO</i>   |   | <i>Croustillant au fromage</i>                                      |
|  |   |   |   | <i>Nuggets de blé, ketchup</i>                           | <i>Falafels sauce chasseur</i>            | <i>Palet de légumes maraîcher</i>   |   |   |



\* Alternative sans porc et végétarienne

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les plats sont des plats complets

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 du GEMRCN