

# Menus périscolaires - Ville d'Eschau

## Mai Juin 2024



SEMAINE EURO de foot 2024

JOUR SEMAINE	Semaine 19 6 au 10 mai 2024	Semaine 20 13 au 17 mai 2024	Semaine 21 20 au 24 mai 2024	Semaine 22 27 au 31 mai 2024	Semaine 23 3 au 7 juin 2024	Semaine 24 10 au 14 juin 2024	Semaine 25 17 au 21 juin 2024	Semaine 26 24 au 28 juin 2024	Semaine 27 1 au 5 juillet 2024		
<b>LUNDI</b>		Salade de céleri		Salade sombrero (Haricots rouges, maïs, carottes, céleri, pois)			Salade de céleri persillé  <i>Carbonnade flamande</i>		Melon		
	Quenelles natures sauce à la diable	Cordon bleu de volaille		<i>Filet de poisson MSC aux herbes</i>	Pilons de poulet grillés, mayonnaise	Potatoes	<i>Sauté de porc VPF aux pêches</i>	<i>Pâtes et carottes BIO persillées</i>	Omelette BIO	Pâtes bolognaises	
	Riz et poêlée de carottes <i>Saint Paulin BIO</i>	<i>Pâtes et courgettes BIO à la tomate</i> <i>Ribeaupierre local (ail des ours)</i>		Gratin de brocolis	Bûche de chèvre à la coupe	<i>Saint Nectaire à la coupe AOC</i>	Semoule et julienne de légumes aux épices	<i>Fruit de saison BIO</i>	Chanteneige	Riz et piperade (aux poivrons) <i>Camembert à la coupe BIO</i>	<i>Emmental râpé BIO</i>
	Fruit de saison			<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Sauté de volaille aux pêches	Pois chiches au bouillon	Quenelles natures façon flamande	Fruit de saison	
		Croustillant au fromage			Palet végétal	Nuggets à l'emmental					Pâtes bolognaises à l'égrégé végétal
<b>MARDI</b>	Salade verte à l'emmental				Salade verte		 <i>Magra con tomate (Sauté de volaille à la tomate)</i>	Salade de blé aux légumes croquants	Salade de chou rouge		
	<i>Sauté de bœuf VBF aux deux poivrons</i> <i>Chou-fleur BIO persillé</i>	Haché de cabillaud sauce citronnée Pommes de terre vapeur et épinards <i>Camembert à la coupe BIO</i>	Lasagnes aux légumes grillés <i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Colombo de porc VPF</i> Riz complet et aubergines grillées <i>Chanteneige BIO</i>	Gratin de pâtes et brunoise à la napolitaine <i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	Emincé de volaille au paprika <i>Gratin de chou-fleur BIO</i> Petit suisse sucré	<i>Tarte au fromage blanc local</i>	<i>Filet de poisson MSC basquaise</i> Haricots plats	<i>Sauté de porc VPF sauce moutarde</i> <i>Petits pois BIO à la crème</i>		
	Gaufre au sucre poudré	Fruit de saison	Pomme	Salade de fruits frais Colombo de volaille Emincé végétal façon colombo		Tarte croissant abricot	Beignet de légumes en sauce	Yaourt aux fruits	Pâtisserie		
	Haricots rouges et maïs sauce aux deux poivrons	Omelette aux herbes						Boulettes de lentilles sauce basquaise	Sauté de volaille sauce moutarde Pâtes bolognaises à l'égrégé végétal		
			Salade de chou rouge BIO	Salade de tomates	Salade de courgettes râpées	Melon		 Salade Iceberg			
<b>MERCREDI</b>	Chili sin carne Riz Fromage blanc aromatisé	Braisé de volaille au romarin <i>Riz crémeux BIO et carottes</i> Mimolette à la coupe	Braisé de volaille au romarin <i>Riz crémeux BIO et carottes</i> Mimolette à la coupe	<i>Emincé de bœuf VBF aux petits oignons</i> <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> Flan caramel	<i>Jambon VPF sauce moutardée à l'ancienne</i> Printanière de légumes <i>Gouda BIO</i>	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i> Blé et épinards BIO <i>Munster à la coupe local</i> Fruit de saison	 Fruit de saison	<i>Tortellinis tomate mozzarella BIO sauce pesto</i>	<i>Jambon blanc VPF</i> Pommes de terre sautées Fromage blanc façon bibeleskaes Fruit de saison BIO Jambon de volaille Fromage blanc façon bibeleskaes	<i>Emincé de bœuf VBF sauce à l'estragon</i> <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison Parmentier végétarien aux haricots rouges et purée de panais	
		<i>Emincé de bœuf VBF sauce paprika</i> Boulgour et céleri <i>Vache qui rit BIO</i> <i>Fruit de saison local</i> Falafels sauce paprika	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i> Petits pois aux petits oignons <i>Ortolan BIO</i> Tarte pomme rhubarbe Crêpe au fromage	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i> Petits pois aux petits oignons <i>Ortolan BIO</i> Tarte pomme rhubarbe Crêpe au fromage	<i>Omelette BIO basquaise</i> Pâtes et haricots verts Brie à la coupe Fruit de saison 	<i>Filet de poisson MSC sauce citronnée</i> Riz safrané et carottes <i>Crème dessert vanille BIO</i> Boulettes végétales sauce citronnée	<b>REPAS FROID</b> <i>Rôti de bœuf froid VBF</i> Salade de pâtes (concombres, poivrons, tomate) <i>Tomme BIO</i> Liégeois chocolat Œufs durs	 <i>Currywurst</i> Pommes de terre sautées et courgettes à l'ail <i>Cantal AOP</i> <i>Flan vanille BIO</i> Saucisse de volaille et sa sauce Saucisse végétale et sa sauce	<b>MENU DES ENFANTS</b> <i>Salade de concombres BIO à la crème</i> Nuggets de poulet, ketchup Potatoes Fonflant au chocolat 	Pastèque Boulettes de soja sauce aigre douce Nouilles et poêlée de légumes <i>Fromage blanc sucré BIO</i>	
		<b>VENDREDI</b>	<i>Salade de carottes BIO</i> Pâtes à la bolognaise Fondant au chocolat Pâtes à la bolognaise végétarienne	Salade de concombres Boulettes de bœuf sauce champignons Blé et brunoise de légumes <i>Yaourt sucré BIO</i> Boulettes de soja sauce champignons	Salade de concombres Boulettes de bœuf sauce champignons Blé et brunoise de légumes <i>Yaourt sucré BIO</i> Boulettes de soja sauce champignons	<b>MENU DES ENFANTS</b> <i>Salade de concombres BIO</i> Steak haché sauce tomate Pommes rissolées Donut Galette végétale au blé	Salade de pommes de terre <i>Sauté de bœuf VBF à la niçoise (ail, tomate, romarin et olives)</i> <i>Courgettes braisées BIO</i> Fruit de saison Galette végétale	<i>Salade verte BIO</i> Parmentier végétarien à la purée de carottes et lentilles Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison	 <i>Fish and chips, mayonnaise</i> (poisson pané et potatoes) Fromage à tartiner nature <i>Fruit de saison BIO</i> Nuggets de blé	<i>Salade de tomates BIO</i> Gratin camarguais (riz, bœuf haché et courgettes à la tomate) <i>Bleu d'Auvergne à la coupe AOP</i> Gratin camarguais à l'égrégé végétal	<b>REPAS FROID</b> <i>Salade de riz BIO à l'indienne (riz au curry, thon, carottes en julienne et tomates)</i> Fraidou Liégeois vanille Salade riz, lentilles et légumes à l'indienne



Les menus ne sont pas contractuels, le service achète étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.  
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles du GEMRNCN



\* Alternative sans porc et végétarienne  
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local  
Les plats sont des plats composites

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

