

Menus périscolaires - Ville d'Eschau

Juillet août 2024



JOUR SEMAINE	Semaine 28 8 au 12 juillet 2024	Semaine 29 15 au 19 juillet 2024	Semaine 30 22 au 26 juillet 2024	Semaine 35 26 au 30 août 2024
LUNDI	REPAS FROID	Céleri rémoulade	Salade de carottes râpées	<i>Crudités du chef BIO</i>
	Œuf dur	<i>Emincé de bœuf VBF façon Chili (haricots rouges, maïs et sauce tomate)</i>	Sauté de porc au jus	Steak haché de veau aux petits oignons
	Salade piémontaise (pommes de terre, tomate, cornichons, citron)	Riz	<i>Gratin de blé et courgettes BIO à la napolitaine</i>	Pommes de terre et petits pois
	<i>Ribeaupierre au fénugrec local</i>			Tomme blanche
	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	Brownie	
MARDI	<i>Sauté de bœuf VBF aux champignons</i>	Sauté de volaille sauce estragon	REPAS FROID	Céleri rémoulade
	Petits pois carottes	Gratin dauphinois et haricots plats	Thon	<i>Filet de poisson MSC à la catalane</i>
	<i>Petit suisse sucré BIO</i>	<i>Gouda BIO</i>	Salade de pâtes pépinettes (aux haricots verts, tomate, oignons, maïs)	Riz façon paëlla
	Beignet framboise	Fruit de saison	<i>Saint Paulin à la coupe BIO</i>	
	Crêpe aux champignons	Œufs brouillés aux fines herbes	Fruit de saison	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>
MERCREDI	Salade de courgettes au curry		Salade verte	
	Wings de poulet, jus aux herbes	<i>Jambon de porc VPF sauce miel</i>	Curry vert de lentilles et carottes au lait de coco	Gratin de pâtes et petits légumes aux lardons
	<i>Purée de pommes de terre, potiron BIO</i>	<i>Blé BIO et tomates rôties</i>	Riz pilaf	
	Carré de l'Est à la coupe	<i>Pont l'évêque à la coupe AOP</i>		Amsterdammer à la coupe
		Tarte au flan	<i>Banane BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
JEUDI	<i>Salade de tomates BIO à la ciboulette</i>	Taboulé	<i>Salade de tomates BIO aux oignons</i>	
	<i>Rôti de porc VPF sauce moutarde</i>	<i>Filet de poisson MSC basquaise</i>	Emincé de volaille façon kébab sauce blanche	Beignet de légumes
	Cœur de blé et brocolis	<i>Gratin de chou-fleur BIO</i>	Potatoes	Pâtes et sa piperade
	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	<i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i>	Fromage blanc sucré
	Rôti de volaille sauce moutarde	Falafels sauce basquaise	Beignet de légumes sauce blanche	<i>Fruit de saison BIO</i>
VENDREDI	Palet de légumes et sa sauce			REPAS FROID
		Salade verte	Salade de concombres à la menthe	Rôti de bœuf froid
	Plein filet de colin pané, citron	Raviolis "Teddy cheese" (en forme d'ours) aux petits légumes	Merguez	Salade du midi (blé, tomate, concombre, olives)
	Spaetzles et ratatouille	<i>Fromage à tartiner nature BIO</i>	<i>Semoule et légumes de couscous BIO</i>	<i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i>
	Tomme noire			Pâtisserie
Pêche		Fromage frais aromatisé		
Croustillant au fromage		Merguez végétale	Salade du midi aux pois chiches	



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

