



# Menus périscolaires - Ville d'Eschau Cycle de septembre octobre 2024

SEMAINE DECOUVERTE : FRUITS ET LEGUMES OUBLIES

VACANCES SCOLAIRES

| SEMAINE JOUR | Semaine 36<br>2 au 6 septembre 2024<br>C'EST LA RENTREE  | Semaine 37<br>9 au 13 septembre 2024  | Semaine 38<br>16 au 20 septembre 2024  | Semaine 39<br>23 au 27 septembre 2024  | Semaine 40<br>30/09 au 4 octobre 2024  | Semaine 41<br>7 au 11 octobre 2024  | Semaine 42<br>14 au 18 octobre 2024  | Semaine 43<br>21 au 25 octobre 2024   | Semaine 44<br>28/10 au 1er novembre 2024  |
|--------------|--|---|--|--|--|---|--|---|---|
| LUNDI        | Tortellinis tricolores végétariens en sauce<br><br>Emmental râpé BIO<br><br>Moelleux vanille griottes  | <b>Salade de chou blanc local</b><br><br>Emincé de bœuf VBF aux olives<br><br>Emincé végétal aux olives<br>Pâtes et courgettes à l'ail<br><br>Crème dessert saveur chocolat BIO     | <b>Salade de céleri BIO</b><br><br>Jambon cuit VPF au jus<br>Jambon de volaille<br>Palet de légumes<br>Lentilles et petits légumes<br><br>Fruit de saison  | Emincé de volaille sauce pesto<br><br>Raviolis aux légumes sauce pesto<br>Pâtes et courgettes<br>Carré de l'Est à la coupe<br><br>Fruit de saison BIO  | Taboulé<br><br>Nuggets crisperi d'or au fromage<br><br>Blé et haricots verts BIO à la tomate<br><br>Fruit de saison  | <b>Salade de chou rouge BIO</b><br><br>Rôti de porc VPF sauce moutarde douce<br>Rôti de volaille sauce moutarde douce<br>Feuilleté aux légumes<br>Spaetzles et petits pois<br><br>Fruit de saison | Emincé de bœuf VBF au paprika<br><br>Poêlée de haricots rouges sauce au paprika<br><b>Cœur de blé et rutabaga</b><br><b>Ribeauppierre (fénu grec) local</b><br><br>Fruit de saison BIO | <b>Duo de choux BIO</b><br><br>Steak haché sauce chasseur<br><br>Crêpe aux champignons<br>Pâtes et haricots verts<br><br>Yaourt aromatisé   | Merguez<br><br>Merguez végétale<br>Boulgour et légumes de couscous<br><b>Munster à la coupe AOP</b><br><br>Fruit de saison BIO  |
| MARDI        | <b>Fricassée de poisson MSC sauce curry coco</b><br><br>Quenelles natures sauce curry coco<br><b>Purée pommes de terre, potiron BIO</b><br>Rondelé ail et fines herbes<br><br>Fruit de saison            | <b>CUISINE DES ILES</b><br><br>Saucisses façon rougail<br><br>Merguez végétariennes façon rougail<br>Riz et julienne de légumes<br><b>Chanteneige BIO</b><br><br>Gâteau coco ananas | <b>Salade de tomates BIO</b><br><br>Sauté de veau au paprika<br><br>Falafels sauce paprika<br>Pâtes et chou-fleur à la polonaise (chapelure et oersil)<br><br>Donut  | Salade iceberg<br><br>Hachis parmentier<br><br>Parmentier végétarien purée de poireaux et égariné végétal ( <b>Purée pommes de terre, poireaux BIO</b> )<br><br><b>Yaourt local quetsches cannelle</b> | Salade de tomates<br><br>Emincé de volaille façon kébab, sauce blanche<br><br>Œufs brouillés aux herbes<br>Potatoes<br><br><b>Crème dessert saveur chocolat BIO</b>                      | <b>MENU DES ENFANTS</b><br><br>Falafels<br><br>Semoule et légumes de couscous<br><b>Yaourt sucré BIO</b>  | <b>Salade de panais râpé</b><br><br>Falafels<br><br>Semoule et légumes de couscous<br><b>Yaourt sucré BIO</b>  | <b>Filet de poisson MSC sauce aurore</b><br><br>Parmentier aux légumes et égariné végétal<br><b>Purée pommes de terre, céleri BIO</b><br><b>Livarot à la coupe AOP</b><br><br>Fruit de saison BIO | Veau marenge<br><br>Omelette à la sauce tomate<br>Pâtes et haricots verts<br><b>Emmental BIO</b><br><br>Petit suisse fruité   |
| MERCREDI     | <b>Salade de concombres BIO à la ciboulette</b><br><br>Wings de poulet au jus<br><br>Falafels au bouillon<br>Semoule et légumes de tajine<br><br>Pomme cuite   | Filet de poisson meunière, citron<br><br>Nuggets de blé, citron<br><b>Pâtes et petits pois BIO à la crème</b><br><b>Munster à la coupe AOP</b><br><br>Fruit de saison               | Salade verte<br><br>Tarte tomate et chèvre<br><br>Mijotée de bœuf VBF sauce au thym<br>Palets de légumes sauce au thym<br><br>Boulgour et chou-fleur<br><b>Gouda BIO</b><br>Flan caramel<br><br><b>Banane BIO</b>        | <b>Mijotée de bœuf VBF sauce au thym</b><br><br>Palets de légumes sauce au thym<br><br>Boulgour et chou-fleur<br><b>Gouda BIO</b><br>Flan caramel<br><br>Fruit de saison                               | Pâtes carbonara<br>Pâtes carbonara à la volaille<br>Pâtes façon carbonara aux petits légumes<br><br>Potatoes<br><br><b>Emmental râpé BIO</b><br>Fruit de saison                          | <b>Filet de poisson MSC gratiné</b><br><br>Boulette de soja au bouillon<br><br>Semoule et ratatouille BIO<br>Bûche de chèvre à la coupe<br><br>Yaourt aromatisé                                   | Jambon cuit au jus<br>Jambon de volaille<br>Beignet de chou-fleur<br><br>Gratin dauphinois et haricots verts à l'ail<br><b>Fromage à tartiner BIO</b><br><b>Compote pomme coing</b>    | <b>Salade de carottes BIO</b><br><br>Chili végétarien<br><br>Riz et petits légumes<br>Fromage blanc sucré<br><br>Tarte aux pommes   | <b>Potage de légumes BIO</b><br><br>Filet de poisson pané, citron<br><br>Riz façon risotto aux fèves et courges<br><br>Riz façon risotto et courges<br><br>Tarte aux pommes |
| JEUDI        | Emincé de bœuf VBF façon Chili (haricots rouges, maïs et sauce tomate)<br><br>Chili végétarien<br><b>Riz BIO</b><br>Tomme grise<br><br>Fruit de saison   | <b>MENU DES ENFANTS</b><br>Salade de carottes<br><br>Steak haché aux champignons<br><br>Falafels aux champignons<br>Purée de pommes de terre<br><br>Liégeois chocolat               | <b>Salade de concombres BIO</b><br><br><b>Filet de poisson MSC gratiné</b><br><br>Feuilleté au fromage<br>Cœur de blé et ratatouille<br><br><b>Fromage blanc local aux pépites de chocolat</b>                           | <b>Omelette BIO à la napolitaine</b><br><br>Pommes de terre et haricots beurre au romarin<br>Fourme d'Ambert à la coupe<br><br>Tarte aux pommes streussel  | <b>Salade coleslaw BIO</b><br><br>Filet de poisson sauce citronnée<br><br>Riz et brocolis en gratin<br>Riz et brocolis aux amandes<br><br>Yaourt aux fruits                              | <b>Bœuf VBF bourguignon</b><br><br>Gratin de coquillettes et champignons au fromage<br><b>Coquillettes BIO et champignons frais</b><br><b>Cantal à la coupe AOP</b><br><br>Fruit de saison        | <b>Sauté de poulet BIO à la diable</b><br><br>Quenelles natures à la diable<br>Purée sanguinolante (purée de betteraves rouges)<br><b>Tomme BIO</b><br><br>Carrot cake                 | <b>Sauté de porc VPF au jus</b><br><br>Sauté de volaille au jus<br>Tortellinis aux légumes<br>Spaetzles et chou rouge aux pommes<br>Fraidou<br><br>Tarte au chocolat                              | Salade de carottes BIO<br><br>Tarte aux poireaux<br><br>Riz façon risotto aux fèves et courges<br><br>Riz façon risotto et courges<br><br>Flan chocolat                     |
| VENDREDI     | <b>Salade de carottes BIO</b><br><br><b>Rôti de porc VPF au jus</b><br>Rôti de volaille au jus<br>Omelette<br>Pommes de terre fondantes et épinards à la crème<br><br>Fromage frais à la pulpe de fruits | Salade verte<br><br>Riz façon risotto aux tomates, basilic et ses fèves<br><br>Fruit de saison BIO  | <b>C'EST L'AUTOMNE</b><br><br>Rôti de volaille au miel et raisins<br><br>Quenelles natures au miel et raisins<br><b>Pommes de terre persillées et carottes BIO</b><br><b>Ribeauppierre à la coupe local</b><br><br>Poire | Cassolette océane (poisson, moules et petits légumes)<br><br>Risotto aux fèves et petits légumes<br><br>Riz<br>Kiri<br><br>Fruit de saison BIO   | <b>Salade de courgettes BIO au curry</b><br><br><b>Sauté de bœuf VBF aux petits oignons</b><br><br>Galette végétale aux petits oignons<br>Flageolets et petits légumes<br><br>Pâtisserie | Œufs brouillés au fromage<br><br>Pommes de terre et épinards<br><b>Petit suisse aromatisé BIO</b><br><br>Pomme  | Salade de blé aux légumes croquants<br><br>Haché de saumon au citron vert<br><br>Galette végétale<br><b>Riz et poêlée de légumes aux crosnes</b><br><br>Liégeois chocolat              | Blanc de volaille sauce aux herbes fraîches<br><br>Emincé végétal sauce aux herbes fraîches<br><b>Blé et carottes BIO</b><br><b>Saint Neactaire à la coupe AOP</b><br><br>Fruit de saison         | <b>1er NOVEMBRE TOUSSAINT</b>   |



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



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.

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

