



# Menus périscolaires - Ville d'Eschau

## Cycle de septembre octobre 2024

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