



Menus périscolaires - Ville d'Eschau

Cycle de novembre décembre 2024



SEMAINE JOUR	Semaine 45 4 au 8 novembre 2024	Semaine 46 11 au 15 novembre 2024	Semaine 47 18 au 22 novembre 2024	Semaine 48 25 au 29 novembre 2024	Semaine 49 2 au 6 décembre 2024	Semaine 50 9 au 13 décembre 2024	Semaine 51 16 au 20 décembre 2024			
LUNDI	Omelette BIO sauce basquaise Cœur de blé et haricots verts à l'ail Fromage froidou Liégeois		Filet de poisson MSC sauce citron Palets de légumes Blé et carottes (orange et jaune) Edam à la coupe Fruit de saison BIO	Salade de blé aux légumes croquants Sauté de bœuf à l'échalote Crêpe aux champignons Printanière de légumes Fruit de saison BIO	Kassler au jus Emincé de volaille au jus Palet de légumes Lentilles et carottes BIO Carré croçlait Flan caramel	Falafels sauce orientale à la coriandre Semoule et poêlée de légumes d'hiver Tomme blanche à la coupe Crème dessert saveur vanille BIO	Cœur de laitue Tartiflette à la volaille Tartiflette végétarienne (pommes de terre et petits légumes) Compote de fruits BIO			
	MARDI		Nuggets de poisson, citron Nuggets crispid'or à l'emmental, citron Purée pommes de terre, butternut BIO Tomme grise Fruit de saison	Potage de légumes Tortellinis Teddy cheese (forme d'ourson) sauce tomate aux petits légumes Fruit de saison BIO	Curry de veau Curry de lentilles Riz et petits pois Camembert à la coupe Crème dessert saveur chocolat BIO	MENU DES ENFANTS Salade de carottes BIO Pâtes carbonara à la volaille Pâtes façon carbonara à l'égréné végétal Beignet	Salade verte BIO Lasagnes aux légumes grillés Yaourt aux fruits	Egréné de bœuf à la bolognaise Egréné végétal à la bolognaise Pâtes Emmental râpé BIO Fruit de saison	MENU DE NOËL 	
			MERCREDI	Salade verte aux dés de fromage Jambon cuit VPF sauce chasseur Jambon de volaille sauce chasseur Crêpe aux champignons Pâtes et navets Compote BIO	Filet de poisson MSC à la moutarde à l'ancienne Œufs brouillés aux herbes Riz et émincé de chou vert Emmental BIO Tarte au flan	Salade de carottes BIO Tarte aux poireaux Banane	Salade de céleri local Steak haché aux herbes de Provence Palet de légumes Flageolets à la crème et carottes Crème dessert saveur chocolat BIO	Salade verte BIO Filet de poisson MSC gratiné Riz façon risotto et fèves et épinards à la béchamel Riz et épinards BIO à la béchamel Bleu d'Auvergne à la coupe AOP Fruit de saison	Salade verte aux dés de fromage Sauté de volaille sauce au romarin Palets de légumes Blé et brocolis BIO Fromage frais aux fruits	Goulash de bœuf VBF Omelette Riz et duo carottes/champignons Mimolette à la coupe Fruit de saison BIO
				JEUDI	Potage de légumes BIO Pilons de poulet au jus Falafels au jus Semoule et légumes couscous Fromage frais sucré	Salade verte Hachis parmentier Parmentier végétarien à la patate douce à la purée de patates douces BIO Yaourt aux fruits local	Salade de champignons Gratin de macaronis et courges au poulet Gratin de macaronis et courges au fromage à raclette Fruit de saison BIO	Salade de carottes vinaigrette aux agrumes Filet de poisson meunière sauce rémoulade Croustillant au fromage Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Pomme cuite	Potage de légumes Tranche de bœuf VBF sauce brune Crêpe au fromage Potatoes et chou-rouge local Fruit de saison BIO	MENU DES ENFANTS Potage de légumes (potiron) Nuggets de volaille, ketchup Nuggets crispid'or, ketchup Purée de pommes de terre BIO Crêpe sucrée
VENDREDI		Bœuf VBF en carbonnade Emincé végétal en carbonnade Pommes de terre fondantes et carottes BIO Bûche de chèvre à la coupe Beignet			Rôti de volaille sauce miel et épices Boulettes de soja sauce miel et épices Boullgour et poêlée de légumes aux fruits secs Saint Paulin BIO Fruit de saison	REPAS LOCAL Knacks locales, condiment Saucisse de volaille et condiment Saucisse végétale, condiment Pommes de terre vapeur et choucroute Ribeauppierre à la coupe local Tarte Linzer	Quennelles natures sauce aurore Boullgour et chou-fleur BIO Petit suisse sucré Fruit de saison	SAINT NICOLAS Salade verte aux dés de fromage Emincé de poulet BIO façon à la reine (carottes et champignons) Emincé végétal façon à la reine Pâtes Mannele	Salade de carottes locale Filet de poisson MSC tandoori Lentilles aux épices tandoori Boullgour et céleri braisé Fromage les fripons Fruit de saison BIO	Liégeois



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)