

Menus périscolaires - Ville d'Eschau

Cycle de janvier février 2025

SEMAINE JOUR	VACANCES SCOLAIRES									
	Semaine 02 6 au 10 janvier 2025	Semaine 03 13 au 17 janvier 2025	Semaine 04 20 au 24 janvier 2025	Semaine 05 27 au 31 janvier 2025	Semaine 06 3 au 7 février 2025	Semaine 07 10 au 14 février 2025	Semaine 08 17 au 21 février 2025	Semaine 09 24 au 28 février 2025		
LUNDI	Salade de carottes râpées BIO Gratin dauphinois aux patates douces et petits légumes au fromage Yaourt aromatisé	Potage de légumes Rôti de bœuf VBF, ketchup Beignet de légumes, ketchup Potatoes et carottes Yaourt aromatisé BIO	Filet de poisson MSC pané, sauce tartare Pané de blé, sauce tartare Printanière de légumes Emmental BIO Fruit de saison	Tortellinis au saumon à l'aneth sauce aux petits légumes Tortellinis ricotta épinards sauce aneth Pont l'évêque à la coupe AOP Fruit de saison BIO	Salade de panais rapé Omelette BIO basquaise Blé et haricots verts à l'ail Yaourt à boire au citron local	Emincé de porc VPF à la moutarde à l'ancienne Emincé de volaille à la moutarde à l'ancienne Emincé végétal à la moutarde à l'ancienne Pommes de terre fondantes et brocolis BIO Cantal AOP Fruit de saison local	Potage de légumes Blanquette de volaille Quiche aux légumes Pâtes et ses légumes (carottes et champignons) Fruit de saison	Bœuf VBF stroganof Quenelles natures sauce façon strogonof Printanière de légumes Six de Savoie Liégeois chocolat		
	MARDI	Steak haché de veau aux champignons Omelette aux champignons Gnocchis et haricots verts Ortolan Fruit de saison BIO	Salade de céleri local Filet de poisson MSC gratiné Riz façon risotto aux fèves et brocolis Riz et brocolis BIO à la béchamel Petit suisse aromatisé	MENU DES ENFANTS Salade verte Nuggets de volaille, ketchup Nuggets de fromage, ketchup Potatoes Gaufre au sucre	Salade de chou blanc BIO Palet de légumes Riz à la niçoise (à la Ratatouille) Liégeois au chocolat	MUNSTIFLETTE Salade verte Munstiflette (aux spaetzles) Munstiflette à la volaille (aux spaetzles) Munstiflette végétarienne aux spaetzles et petits légumes Compote de fruits BIO	Potage de légumes Sauté de poulet BIO, jus aux herbes de Provence Gratin de blé et poêlée de légumes à la sauce tomate et fromage Blé à la sauce tomate et poêlée de légumes Tarte au fromage blanc local	Filet de poisson MSC gratiné Beignet de chou-fleur Cœur de blé et ratatouille Emmental BIO Fruit de saison	Potage de légumes Croustillant au fromage Blé et épinards BIO Fruit de saison	
		MERCREDI	Beignet de chou-fleur sauce fromage blanc aux fines herbes Curry de poisson MSC Curry de lentilles Riz et carottes persillées Fruit de saison BIO	Salade de champignons Tortellinis tomate mozarella BIO sauce pesto Riz et brocolis BIO à la béchamel Petit suisse aromatisé Crème dessert saveur vanille	Potage de légumes BIO Kassler VPF au jus Emincé de volaille au jus Quenelles natures au bouillon Spaetzles et chou rouge local aux pommes Banane	NOUVEL AN CHINOIS Salade chinoise (carottes, chou chinois, haricots mungo) Emincé de bœuf VBF au caramel Emincé végétal sauce caramel Nouilles aux petits légumes Ananas frais	Escalope de poulet à l'ananas Hachis parmentier pommes de terre, butternut, lentilles Purée pommes de terre, butternut BIO Gouda à la coupe Fruit de saison	Filet de colin MSC sauce curry coco Lentilles sauce curry coco Riz complet et poêlée de potiron Brie à la coupe BIO Yaourt brassé	Boulettes de bœuf sauce aux aïelles Boulettes végétales sauce aux aïelles Purée de pommes de terre et haricots verts BIO Carré de l'Est à la coupe Pâtisserie	Salade verte aux dés de fromage Filet de porc VPF aux herbes de Provence Sauté de volaille au jus Œufs brouillés aux herbes de Provence Pâtes et gratin de chou-fleur Fruit de saison BIO
			JEUDI	Salade verte aux dés de fromage Bœuf BIO à la fondue de poireaux Tarte aux poireaux Pommes de terre sautées Fruit de saison	Cordon bleu de volaille Nuggets crisper d'or Poêlée de légumes à la mexicaine (aux haricots rouges, maïs et petits légumes) Fromage à tartiner BIO Moelleux chocolat	Salade coleslaw locale Œufs durs béchamel au curry Riz et épinards Flan vanille nappé caramel BIO Fruit de saison	Filet de poisson MSC à la crème Gratin de pommes de terre et champignons Pommes de terre et champignons Fraidou Fruit de saison	Salade de céleri BIO aux raisins secs Veau marengo Boulettes de soja sauce façon marengo Boulogour et chou-fleur persillé Tarte aux poires	Salade de carottes BIO Lasagnes épinards et chèvre Flan vanille Fruit de saison	Duo de panais et carottes Knack locale, moutarde Choucroute végétale aux quenelles natures Pommes de terre vapeur et choucroute Petits suisses aromatisés BIO
VENDREDI				EPIPHANIE Emincé de volaille jus aux épices Falafels jus aux épices Semoule et légumes de couscous Chanteneige BIO Brioche des rois	Jambon VPF qualité supérieure Jambon de volaille Œufs brouillés Boulogour et petits pois à la crème Livarot à la coupe AOP Compote de fruits BIO	Boulettes de bœuf sauce piquante (cornichons et échalote) Boulettes de soja sauce piquante Purée de patates douces et carottes BIO Munster à la coupe AOP Fruit de saison	CHANDELEUR Salade de céleri BIO persillée Saucisse paysanne Saucisse de volaille Saucisse végétale Lentilles et carottes Crêpe sucrée	Salade de carottes BIO à la ciboulette Filet de poisson MSC aigre doux Palets de légumes Riz et petits pois façon cantonnais Petit suisse aromatisé	Rôti de bœuf VBF sauce tomate Omelette sauce tomate Pommes de terre sautées et petits pois BIO aux épices Fromage les tripons Salade de fruits frais	Salade verte aux dés de fromage Chili sin carne Riz aux petits légumes Fruit de saison BIO



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)