

# Menus périscolaires - Ville d'Eschau

## Cycle de mars avril 2025

### VACANCES SCOLAIRES

SEMAINE JOUR	Semaine 10 3 au 7 mars 2025	Semaine 11 10 au 14 mars 2025	Semaine 12 17 au 21 mars 2025	Semaine 13 24 au 28 mars 2025	Semaine 14 31/03 au 4 avril 2025	Semaine 15 7 au 11 avril 2025	Semaine 16 14 au 18 avril 2025	Semaine 17 21 au 25 avril 2025
LUNDI	<p><i>Potage de légumes BIO</i></p> <p>Filet de poisson meunière, citron</p> <p>Croustillant au fromage</p> <p>Blé et ratatouille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emincé de poulet sauce tomate olive</p> <p>Omelette sauce tomate olive</p> <p>Pâtes et brunoise de légumes</p> <p><i>Camembert à la coupe BIO</i></p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p><i>Bœuf VBF sauce brune aux 4 épices</i></p> <p>Falafels aux 4 épices</p> <p>Boullgour et navets</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>	<p><i>Salade de carottes BIO</i></p> <p>Escalope de volaille à la provençale</p> <p>Feuilleté à la provençale</p> <p>Blé et chou-fleur</p> <p>Petit suisse fruité</p>	<p>Cube de saumon sauce safranée</p> <p>Palets de légumes sauce safranée</p> <p><i>Pâtes et brocolis BIO aux amandes</i></p> <p><i>Saint Nectaire AOP à la coupe</i></p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits</p>	<p>Sauté de volaille au jus</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Pommes de terre sautées et chou confit</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>	<p><i>Salade de carottes BIO</i></p> <p><i>Bœuf VBF bourguignon</i></p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Pâtes et chou de Bruxelles</p> <p>Eclair au chocolat</p>	
	MARDI	<p><b>MARDI GRAS</b></p> <p><i>Cote de porc cuite VPF sauce aigre douce</i></p> <p>Sauté de poulet sauce aigre douce</p> <p>Boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p><i>Riz et trio de légumes BIO (carotte, brocolis et chou-fleur)</i></p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Beignet au sucre (Agatines)</p>	<p><b>MENU DES ENFANTS</b></p> <p>Nuggets de volaille, ketchup/mayonnaise</p> <p>Nuggets crisper d'or, ketchup/mayonnaise</p> <p>Potatoes</p> <p><i>Vache qui rit BIO</i></p> <p>Crêpe sucrée</p>	<p>Salade de panais râpé</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Quenelles natures au bouillon</p> <p>Lentilles, pommes de terre et petits légumes</p> <p><i>Fromage blanc (local) aux pépites de chocolat</i></p>	<p>Poêlée thaï (nouilles chinoises, julienne, pousse de soja et champignons)</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis parmentier à la purée de patates douces et potiron</p> <p>Parmentier végétarien à la patate douce, potiron et lentilles</p> <p><i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i></p>	<p><b>MENU DES ENFANTS</b></p> <p><i>Salade de carottes BIO</i></p> <p>Knacks</p> <p>Knacks de volaille</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Purée de pommes de terre à la muscade</p> <p>Donut</p>	
MERCREDI	<p>Salade verte aux segments d'orange</p> <p><i>Bœuf VBF façon bæckeoffe</i></p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage</p> <p>Pommes de terre et ses légumes</p> <p><i>Banane BIO</i></p>	<p><i>Filet de poisson MSC sauce citron</i></p> <p>Parmentier végétarien</p> <p><i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i></p> <p><i>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</i></p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p><i>Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons</i></p> <p>Emmental râpé</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>	<p><i>Duo de choux local</i></p> <p>Mijotée de veau sauce chasseur</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p><i>Coquillettes et haricots verts BIO</i></p> <p><i>Tarte aux pommes streussel locale</i></p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Falafels aux épices</p> <p>Semoule et légumes de tajine aux fruits secs</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>	<p><i>Salade verte BIO</i></p> <p>Quiche aux poireaux</p> <p>Banane</p>	<p>Pépites de colin aux 3 céréales, citron</p> <p>Beignet de légumes sauce fromage blanc au citron</p> <p><i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Escalope de volaille au curcuma</p> <p>Boulettes de lentilles jaunes au curcuma</p> <p>Boullgour et céleri braisé</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>
	JEUDI	<p>Œufs brouillés au fromage</p> <p><i>Coquillettes et haricots verts BIO à la tomate</i></p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Beignet de chou-fleur sauce fromage blanc ail et fines herbes</p> <p>Riz façon risotto et carottes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>	<p><i>Salade de céleri BIO</i></p> <p>Nuggets de poisson, sauce rémoulade</p> <p>Nuggets de blé, sauce rémoulade</p> <p>Cœur de blé et brocolis aux amandes</p> <p>Pâtisserie</p>	<p><i>Kassler fumé VPF</i></p> <p>Filet de poisson et condiment</p> <p>Saucisse végétale, condiment</p> <p>Pommes de terre vapeur et choucroute</p> <p><i>Gouda BIO</i></p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p><b>PÂQUES</b></p> <p>Paupiette de volaille printanière (aux petits légumes)</p> <p>Quenelles natures printanière</p> <p>Flageolets à la crème et carottes</p> <p><i>Ortolan à la coupe BIO</i></p> <p>Entremet de Pâques</p>	<p>Salade de radis</p> <p><i>Bœuf VBF à l'estragon</i></p> <p>Risotto crémeux et trio de légumes</p> <p><i>Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) BIO</i></p> <p>Fromage blanc à la pulpe de fruits</p>	<p><i>Salade verte BIO aux dés de fromage</i></p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Farfallas et haricots beurre à la tomate</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
VENDREDI	<p><b>L'ITALIE</b></p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>Bolognaise aux lentilles</p> <p><i>Emmental râpé BIO</i></p> <p>Dessert du chef</p>	<p>Salade d'endives au fromage</p> <p><i>Tranche de bœuf VBF marengo</i></p> <p>Quenelles natures sauce marengo</p> <p>Boullgour et petits pois</p> <p><i>Compote de fruits BIO</i></p>	<p>Kébab de volaille sauce blanche</p> <p>Palet de blé, fromage et épinards, sauce blanche</p> <p>Potatoes et ratatouille</p> <p><i>Fromage à tartiner BIO</i></p> <p><i>Yaourt à boire local</i></p>	<p><i>Filet de poisson MSC au lait de coco</i></p> <p>Riz façon risotto aux fèves et poêlée de légumes</p> <p>Riz et poêlée de légumes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>	<p><i>Salade de céleri BIO</i></p> <p><i>Porc VPF au caramel</i></p> <p>Emincé de poulet au caramel</p> <p>Boulettes de soja au caramel</p> <p>Nouilles aux petits légumes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Filet de poisson MSC sauce basquaise</i></p> <p>Falafels sauce basquaise</p> <p>Blé et haricots verts</p> <p><i>Cantal AOP</i></p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>	<p>Salade de concombres</p> <p>Fondant de veau sauce brune</p> <p>Emincé végétal sauce brune</p> <p>Pommes de terre rissolées et champignons</p> <p><i>Fruit de saison BIO</i></p>	



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)