

## Menus périscolaires - Ville d'Eschau Cycle de mai juin 2025

| SEMAINE<br>JOUR                      | Semaine 18<br>28/04 au 2 mai 2025  | Semaine 19<br>5 au 9 mai 2025  | Semaine 20<br>12 au 16 mai 2025  | Semaine 21<br>19 au 23 mai 2025   | Semaine 22<br>26 au 30 mai 2025   | Semaine 23<br>2 au 6 juin 2025   | Semaine 24<br>9 au 13 juin 2025  | Semaine 25<br>16 au 20 juin 2025  | Semaine 26<br>23 au 27 juin 2025  | Semaine 27<br>30/06 au 4 juillet 2025   |
|--------------------------------------|--|--|--|---|---|--|--|---|---|---|
| L<br>U<br>N<br>D<br>I                | Salade de betteraves à la féta<br>Dhal de lentilles au lait de coco curry<br><br><i>Riz et carottes BIO</i><br><br>Tarte au citron   | Emincé de volaille sauce tomate aux olives<br><br>Œufs brouillés sauce tomate aux olives<br>Pâtes et brunoise de légumes<br>Camembert à la coupe<br><i>Yaourt aromatisé BIO</i>  | Céleri rémoulade<br><br><i>Bœuf VBF sauce brune aux 4 épices</i><br><br>Falafels aux 4 épices<br>Boullgour et petits pois<br><i>Fruit de saison BIO</i>                                    | Salade coleslaw<br>Sauté de volaille sauce provençale<br><br>Feuilleté aux légumes<br>Blé et chou-fleur<br><i>Petit suisse fruité BIO</i>   | Salade de tomates féta<br>Gratin de blettes et pomme de terre, béchamel, emmental<br><br>Fruit de saison BIO  | Saucisse paysanne<br>Saucisse de volaille<br>Saucisse végétale<br>Gratin de courgettes et pommes de terre<br>Caré de l'Est à la coupe<br><i>Fruit de saison BIO</i>          |   | <b>REPAS THAILANDAIS</b><br>Riz Thai sauté aux légumes et poulet<br><br><i>Riz Thai sauté aux légumes</i><br><br><i>Yaourt fruité BIO</i><br>Tarte coco               | <i>Salade de haricots verts bio à l'ail-herbes</i><br>Merguez<br>Saucisse végétale<br>Semoule et légumes à couscous<br><i>Tarte au fromage blanc locale</i> | <b>MENU FROID</b><br>Melon<br>Salade de riz (tomate, concombre, maïs et dés de jambon)<br>Salade de riz (tomate, concombre, maïs et dés de volaille)<br>Salade de riz (tomate, concombre, maïs et lentilles)<br><i>Yaourt aromatisé BIO</i> |
| M<br>A<br>R<br>D<br>I                | <i>Filet de poisson MSC sauce basilic</i><br><br>Boulettes de lentilles sauce basilic<br>Boullgour et julienne de légumes<br>Fromage ail et fines herbes<br><i>Fruit de saison BIO</i>   | Mijoté de veau sauce chasseur<br>Falafels sauce chasseur<br>Pommes de terre sautées et petits pois<br>Edam à la coupe<br><i>Compote de fruits BIO</i>  | Salade de radis<br>Saucisse fumée<br>Saucisse végétale<br>Haricots blancs à la tomate<br><i>Yaourt aromatisé BIO</i>   | <i>Salade verte BIO</i><br>Pâtes bolognaises<br>Pâtes à la bolognaise végétariennes<br>Yaourt aromatisé   | Salade de betteraves, moutarde douce<br>Emincé de volaille à la crème champignons<br>Emincé végétal à crème à la crème champignons<br>Pâtes et petits pois carottes<br><i>Petit suisse sucré BIO</i>                    | <i>Salade de carottes BIO</i><br><i>Bœuf VBF façon bourguignon</i><br>Crêpe au fromage<br>Pâtes et chou de Bruxelles<br>Eclair au chocolat                                   | Salade verte<br>Lasagnes aux épinards et fromage de chèvre<br><br><i>Fruit de saison BIO</i>   | <b>MENU FROID</b><br>Rôti de bœuf froid, sauce mayonnaise<br>Œufs durs<br>Salade de pommes de terre<br>Saint-Paulin<br><i>Fruit de saison BIO</i>                     | Salade de courgettes féta<br><i>Filet de poisson MSC sauce curry</i><br>Omelette sauce curry<br>Pommes vapeurs et brocolis<br><i>Fruit de saison BIO</i>    | Emincé de volaille sauce barbecue<br>Emincé végétal sauce barbecue<br>Boullgour et haricots verts à l'ail<br><i>Yaourt aromatisé BIO</i><br>Tarte aux pommes  |
| M<br>E<br>R<br>C<br>R<br>E<br>D<br>I | Pâtes carbonara aux lardons<br>Pâtes carbonara au jambon de volaille<br>Pâtes carbonara aux champignons<br>Mimiolette à la coupe<br><i>Fruit de saison BIO</i>   | <b>MENU DES ENFANTS</b><br>Hachis parmentier<br>Nuggets de poisson sauce rémoulade<br>Hachis parmentier aux lentilles<br>Nuggets de blé, sauce rémoulade<br><i>Riz et brocolis BIO</i><br>Froidou<br>Tarte aux pommes<br>Brownie                             | Salade de maïs à la mexicaine<br>Sauté de porc sauce caramel<br>Sauté de dinde sauce caramel<br>Crêpe aux champignons<br><i>Coquillettes et petits pois carottes BIO</i><br>Tarte chocolat | Concombre à la bulgare<br><i>Cube de poisson MSC sauce safrané</i><br>Chili sin carne<br>Riz<br>Fruit de saison<br><i>Compote de fruits BIO</i>   | <i>Salade verte BIO</i><br>Chili sin carne<br><i>Filet de poisson MSC sauce basquaise</i><br>Falafels sauce basquaise<br>Boullgour et julienne de légumes<br><i>Bûche de chèvre à la coupe BIO</i><br>Beignets au sucre | <i>Salade de carottes BIO</i><br>Emincé de volaille au curcuma<br>Banane   | Macédoine de légumes<br>Tarte tomate et chèvre<br><i>Fruit de saison BIO</i>   | Boulettes de bœuf sauce napolitaine<br>Omelette sauce napolitaine<br>Pâtes et aubergines grillées<br><i>Emmental râpé BIO</i><br>Compote de fruit                     |   |   |
| J<br>E<br>U<br>D<br>I                | <br>Salade de riz<br><i>Bœuf VBF façon baeckeoffe</i><br>Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage<br>Pommes de terre et ses légumes<br><i>Crème dessert chocolat BIO</i> | <br><i>Filet de poisson MSC sauce aurore</i><br>Nuggets au fromage<br><i>Coquillettes et haricots verts BIO</i><br><i>Fourme d'Amber AOP à la coupe</i><br>Fruit de saison | <i>Salade de carottes BIO</i><br><i>Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons</i><br>Fruit de saison  | <b>REPAS ESPAGNOL</b><br>Beignets de calamars sauce aïoli<br><i>Tomates grillées</i><br>Riz safrané et pisto manchego (Ratatouille espagnole)<br>Tomme noire à la coupe BIO<br>Flan vanille nappé caramel | <br>Emincé de volaille sauce moutarde<br>Spätzles et haricots verts<br><i>Oriolan à la coupe BIO</i><br>Fruit de saison               | Salade de fenouils vinaigrette à l'orange<br>Paupiettes de veau sauce forestière<br>Rizotto poireaux champignons<br>Riz et fondue de poireaux<br><i>Yaourt aromatisé BIO</i> | <i>Filet de poisson MSC sauce à l'oseille</i><br>Gratin de chou-fleur et pomme de terre au fromage<br>Purée de pommes de terre et chou-fleur<br><i>Bleu d'Auvergne à la coupe AOP</i><br><i>Petit suisse sucré BIO</i> | <i>Salade verte BIO</i><br>Lasagnes bolognaises<br>Lasagnes de légumes grillés<br>Compote de fruits   | Ortolan à la coupe<br><i>Fruit de saison BIO</i>  |   |
| V<br>E<br>N<br>D<br>R<br>E<br>D<br>I | Salade de riz<br><i>Bœuf VBF façon baeckeoffe</i><br>Gratin de poireaux et pommes de terre au fromage<br>Pommes de terre et ses légumes<br><i>Crème dessert chocolat BIO</i>   | <i>Filet de poisson MSC sauce aurore</i><br>Nuggets au fromage<br><i>Coquillettes et haricots verts BIO</i><br><i>Fourme d'Amber AOP à la coupe</i><br>Fruit de saison   | Sauté de veau sauce tomate<br>Galette végétale de quinoa à la provençale<br>Pâtes et ratatouille<br><i>Fromage à tartiner BIO</i><br>Compote de fruit                                      | Salade verte aux dés de fromage<br>Quiche aux légumes<br><br><i>Fruit de saison BIO</i>   | Salade de radis vinaigrette<br>Filet de poisson pané sauce fromage blanc citron<br>Feuilleté au fromage<br>Riz aux petits légumes<br><i>Yaourt aromatisé BIO</i>  | <b>MENU FINGER FOOD</b><br>Baignet de légumes, sauce rémoulade<br>Potatoes<br>Edam à la coupe<br><i>Fruits de saison BIO</i>   | Salade de laitue aux dés de fromage<br>Rôti de porc sauce brune<br>Rôti de volaille sauce brune<br>Emincé végétal sauce brune<br>Boullgour et brocolis<br><i>Fruit de saison BIO</i>                                   | <b>MENU DES ENFANTS</b><br>Sauté de volaille façon bouchée à la reine<br>Quenelles façon bouchée à la reine<br>Riz<br>Mimiolette à la coupe<br>Crème dessert chocolat | Salade de betterave<br>Filet de poisson meunière sauce citronnée<br>Nuggets au fromage<br>Blé et épinards à la crème<br>Liégeois vanille                    |   |



 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.

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