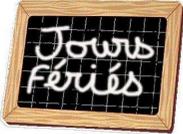


Menus périscolaires - Ville d'Eschau

Cycle de JUILLET AOUT 2025

SEMAINE JOUR	Semaine 28 07 au 11 juillet 2025	Semaine 29 14 au 18 juillet 2025	Semaine 30 21 au 25 juillet 2025	Semaine 31 28 au 01 août 2025	Semaine 32 04 au 08 août 2025	Semaine 33 11 au 15 août 2025	Semaine 34 18 au 22 août 2025	Semaine 35 25 au 29 août 2025
L U N D I	REPAS FROID Œufs dur mayonnaise <i>Salade de pommes de terre BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe Compote de fruits		Carottes râpées vinaigrette <i>Tortellini tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic</i> Compote de fruits	<i>Concombres BIO vinaigrette</i> Boulettes de bœuf sauce napolitaine Boulettes de lentilles sauce napolitaine Semoule et poêlée de légumes d'été Ananas au sirop	REPAS FROID Radis à la croque au sel Salade de pâtes aux dés d'emmental et crudités Potatoes Yaourt à boire Pastèque	Boulettes d'agneau sauce tajine abricots Falafels Semoule et légumes tajine Kiri crème Flan pâtissier	Sauté de bœuf sauce Bourguignonne Pané fromager Pâtes et courgettes persillées <i>Yaourt local aux fruits</i>	Carottes BIO râpées à l'ananas Cordon bleu Pommes de terre et aubergines à la tomate Samos <i>Fruits de saison BIO</i>
	<i>Sauté de bœuf VBF sauce brune champignons</i> Gratin crémeux de coquillettes et petits légumes Coquillettes et petits pois <i>Camembert à la coupe BIO</i> Crème dessert chocolat	<i>Beaufilet de colin MSC sauce basquaise</i> Falafels sauces basquaise Farfaltes et tomates provençales <i>Yaourt BIO sucré</i> Fruit de saison	<i>Laitue BIO vinaigrette</i> Emincé de volaille sauce forestière Omelette à l'emmental Tagliatelles et julienne de légumes Tarte aux abricots	FINGER FOOD Mozzarella sticks et ketchup Galette de légumes au fromage Gratin Dauphinois et haricots plats <i>Tomme au fenugrec locale</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	REPAS FROID Radis à la croque au sel Salade de pâtes aux dés d'emmental et crudités Fruit de saison BIO	Salade de blé aux poivrons Saucisse de Strasbourg Saucisse de volaille Saucisse knack végété Flageolets au thym et carottes vichy <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de blé aux poivrons Steak haché de bœuf BIO Œufs brouillés Potatoes et haricots beurre tomate concassée Pastèque	Courgettes râpées <i>Dos de cabillaud MSC sauce crème ciboulette</i> Gratin de coquillettes aux petits légumes Coquillettes et poêlée de légumes Cocktail de fruits
	<i>Salade de maïs BIO et tomates</i> Emincé de volaille sauce tomate Parmentier de lentilles à la purée de carottes <i>Purée de pommes de terre et carottes BIO</i> Salade de fruits	Melon Pané au fromage Blé doré et poivron à la tomate <i>Tarte au fromage blanc local</i>	REPAS FROID Salade de riz aux dés de jambon <i>Salade de riz aux dés de jambon de volaille</i> <i>Salade de riz aux lentilles</i> <i>Munster AOP</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce provençale</i> Galette de légumes au fromage Gratin Dauphinois et haricots plats <i>Tomme au fenugrec locale</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de carottes ciboulette Quiche Lorraine Tarte aux légumes du soleil Fruit de saison	Oeufs durs mayonnaise <i>Lasagnes de légumes BIO</i> Beignet aux pommes	REPAS GREC Moussaka de bœuf Moussaka végétarienne <i>Pommes de terre BIO persillées</i> Yaourt grec aux fruits Beignet aux pommes	Gratin de brocolis, pommes de terre, fromage fondu <i>Fromage blanc sucré BIO</i> Tarte aux pommes Normandes
	<i>Salade d'haricots verts BIO vinaigrette</i> Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne Emincé de volaille sauce moutarde à l'ancienne Emincé végétal sauce moutarde à l'ancienne Blé doré et brocolis persillés <i>Fromage blanc local au coulis de fruits rouges</i>	REPAS INDIEN Samoussa de légumes Emincé de volaille curry coco Dahl de lentilles curry coco <i>Riz à l'ananas et aux épices et petits pois BIO</i> Salade de fruits	Macédoine mayonnaise <i>Sauté de bœuf VBF façon goulash</i> Emincé végétal sauce brune façon goulash <i>Purée de pommes de terre et brocolis BIO</i> <i>Fromage blanc local aux fruits</i>	<i>Salade verte BIO</i> Lasagne bolognaise Lasagne aux légumes Crème dessert vanille	REPAS FROID Radis à la croque au sel Salade de pâtes aux dés d'emmental et crudités Fruit de saison BIO	<i>Beaufilet de colin MSC sauce estragon</i> Tortellini épinards ricotta Riz façon pilaf et champignons persillés Boursin ail et fines herbes <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Colin d'Alsaka MSC meunière et citron</i> Bouchée de blé panée, citron Blé et épinards à la crème Fromage blanc au coulis de fruits rouges <i>Fruit de saison BIO</i>	Risotto aux petits légumes et parmesan Sauté de porc sauce caramel <i>Sauté de volaille sauce caramel</i> Omelette à l'emmental Pommes de terre persillées et haricots plats Petits suisse aux fruits Petit suisse sucré
<i>Filet de colin d'Alaska MSC pané et citron</i> Feuilleté au fromage Spaetzles et ratatouille <i>Brie BIO à la coupe</i> Muffin	Croque monsieur béchamel Croque monsieur aux 3 fromages Salade verte Yaourt sucré Fruits de saison	<i>Pépites de colin d'Alaska MSC aux 3 céréales sauce rémoulade</i> Crêpe à l'emmental <i>Boulogour et courgettes provençales BIO</i> Edam Salade de fruits	Rôti de porc sauce aigre douce Emincé de volaille sauce aigre douce Boulettes végétales sauce aigre douce Riz aux petits légumes <i>Fromage à tartiner BIO</i> Crumble aux pommes	Emincé de volaille sauce tomate Lentilles à la sauce tomate Penne et julienne de légumes <i>Saint Paulin BIO à la coupe</i> Melon		<i>Beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce curry</i> Falafels sauce curry Boulogour et Choux Romanesco persillés <i>Cantal AOP</i> <i>Fruits de saison BIO</i>	Rôti de dinde sauce champignons Emincé végétal sauce champignons Spaetzles et petits pois Vache qui rit <i>Fruit de saison BIO</i>	



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)