

Menus Périscolaires - Ville d'Eschau

Janvier - Février 2021

								VACANCES D'HIVER		
JOUR	Semaine 01	Semaine 02	Semaine 03	Semaine 04	Semaine 05	Semaine 06	Semaine 07	Semaine 08	Semaine 09	
SEMAINE	4 au 8 janvier 2021	11 au 15 janvier 2021	18 au 22 janvier 2021	25 au 29 janvier 2021	01 au 05 février 2021	08 au 12 février 2021	15 au 19 février 2021	22 au 26 février 2021	01 au 05 mars 2021	
LUNDI				MENU DES ENFANTS 	REPAS VEGETARIEN Cœur de laitue à la vinaigrette Gratin dauphinois végétarien aux légumes au munster Compote de fruits BIO	Salade verte Hachis parmentier Fruit de saison BIO	REPAS VEGETARIEN Œufs brouillés à la provençale Pommes de terre sautées Mimolette à la coupe Fruit de saison BIO			
	<i>Carbnade de bœuf</i> à la fondue de poireaux	<i>Émincé de bœuf</i> sauce bourgeoise (carottes et navets)	Filet de colin meunière, ketchup						Pot au feu (au bœuf)	Rôti de volaille sauce grand-mère
	Pommes de terre sautées	Purée pommes de terre, panais BIO	Brocolis BIO à la béchamel						Pommes de terre au bouillon et ses légumes	Haricots verts aux petits oignons
	Munster à la coupe	Fromage blanc sucré	Yaourt nature en vrac + sucre						Saint Nectaire à la coupe	Vache qui rit
	Clémentine	Fruit de saison	Far breton						Fruit de saison BIO	Flan vanille caramel BIO
	Quennelles végétales à la fondue de poireaux	Parmentier végétarien aux légumes gratinés	Beignet de légumes, ketchup		Hachis parmentier aux petits légumes		Quennelles végétales au bouillon de légumes		Gratin de pommes de terre, haricots verts au fromage à raclette	
MARDI	EPIPHANIE Salade verte du berger (au fromage) Sauté de volaille aux champignons Carottes BIO à l'étuvée Galette des rois à la pomme Omelette aux champignons	REPAS VEGETARIEN Dhal de lentilles vertes aux petits légumes Riz Tomme noire Fruit de saison BIO	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de carottes Côtes cuites de porc sauce raifort Pommes de terre sautées Pomme Sauté de volaille Fromage blanc ail et fines herbes	MENU DES ENFANTS 	CHANDELEUR  Haricots verts BIO à la vinaigrette Rôti de porc sauce cornichons Petits pois à la crème Crêpe au chocolat Rôti de volaille Omelette	MARDI GRAS  Filet de lieu sauce crevettes Jardinière de légumes Petit cotentin Pomme BIO Palets de légumes maraîcher	MENU DES ENFANTS Escalope de poulet à l'ananas Purée de légumes BIO Gouda à la coupe Beignet framboise Feuilleté		Filet de lieu au citron vert Brocolis BIO à la béchamel Fromage blanc nature Moelleux marbré Parmentier végétarien	
		Pomelos sucré	Salade de boulgour	REPAS VEGETARIEN Omelette aux fines herbes Cœur de blé Comté Compote de fruits	Salade de radis vinaigrette à l'ail Tajine de volaille Semoule aux raisins secs Crème dessert saveur chocolat BIO Tajine végétarienne aux légumes et pois chiches	REPAS VEGETARIEN Curry de chou-fleur et patate douce Lentilles Fromage à la coupe BIO Fruit de saison		REPAS VEGETARIEN Coleslaw Émincé de porc jus au safran Riz pilaf et petits pois à la crème Compote de fruits BIO Emincé de volaille jus au safran Galette de boulgour, haricots rouges, poivrons et piment		
	Filet de porc sauce charcutière	Boulettes d'agneau au paprika	Poulet rôti			Curry de chou-fleur et patate douce	Haché de veau sauce brune	Pilons de poulet grillés	Émincé de porc jus au safran	
	Pâtes torsades	Blé fondant	Brunoise de légumes à l'échalote			Lentilles	Haricots beurre à l'ail	Légumes de couscous BIO (et semoule)	Riz pilaf et petits pois à la crème	
	Camembert à la coupe BIO	Fromage blanc à la myrtille	Gouda BIO			Fromage à la coupe BIO	Tomme à la coupe	Fournols	Compote de fruits BIO	
Fruit de saison					Fruit de saison	Riz au lait	Yaourt aromatisé vanille	Compote de fruits BIO		
Filet de poisson sauce charcutière	Boulettes végétales au paprika	Palet de légumes à l'italienne			Tajine végétarienne aux légumes et pois chiches	Steak de soja sauce brune	Croustillant au fromage	Compote de fruits BIO		
Tofu sauce charcutière								Emincé de volaille jus au safran		
JEUDI	REPAS VEGETARIEN Salade coleslaw Palet de légumes à la mexicaine Petits pois BIO à la crème Cantadou	REPAS VEGETARIEN Chou rouge BIO vinaigrette au melfor Poêlée de lieu doré au beurre Haricots verts et beurre à la pulpe de tomate	REPAS VEGETARIEN Veau marengo Poêlée de carottes et navets braisés (et haricots blancs) Fraidou Banane BIO Tofu sauce marengo	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes vinaigrette à l'orange Lasagnes au saumon Saint Paulin BIO Lasagnes aux légumes	REPAS VEGETARIEN Sauté de bœuf à l'ancienne Trio de légumes BIO Petit suisse sucré Fruit de saison Crêpe aux champignons	REPAS VEGETARIEN Salade de panais Tranche de bœuf au bouillon Potée de chou Carré de l'Est à la coupe Tortilla et potée de chou	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes BIO persillées Kassler et condiment Choucroute (et pommes de terre) Ribeaupierre Rôti de volaille Boulettes végétales et condiment	Filet de colin sauce blanche au pesto Pâtes Mimolette à la coupe Orange Tortellinis ricotta épinards	REPAS VEGETARIEN Tarte aux légumes Morbier à la coupe Fruit de saison BIO	
	Salade de boulgour	OPERATION TARTIFLETTE Salade verte BIO Tartiflette au jambon* Clémentine Jambon de volaille Tartiflette végétarienne	REPAS VEGETARIEN Salade archiduc (betteraves, pommes et endives) Tortellinis au fromage sauce tomate et basilic Yaourt sucré BIO	REPAS VEGETARIEN Roulade de veau au jus Chou vert confit (et pommes de terre) Rondelé Gélinifé saveur vanille BIO Croustillant au fromage	REPAS VEGETARIEN Colin pané Pâtes aux champignons Edam à la coupe Fruit de saison Beignet de chou-fleur	NOUVEL AN CHINOIS  Salade asiatique au chou et soja Sauté de poulet sauce aigre douce Riz BIO cantonnais Salade de fruits exotique Sushi ball sauce aigre douce	REPAS VEGETARIEN Nuggets plein filet de poisson pané sauce fromage blanc aux fines herbes Carottes persillées BIO Les fripons Yaourt aux fruits Nuggets au blé et sa sauce fromage blanc	REPAS VEGETARIEN Salade d'endives fromage et croûtons Pané de pois chiches Purée d'épinards BIO Fromage blanc à la pulpe de fruits	REPAS VEGETARIEN Bœuf en daube Spatzles Brie à la coupe Fruit de saison Daube végétarienne au tofu	
	Filet de poisson basquaise									
	Chou-fleur BIO à la polonaise (œuf dur, chapelure, persil)									
	Ananas frais									
Tortilla										



Produit issu de l'Agriculture Biologique
Local et de saison

* Plat sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les alternatives végétariennes sont des plats complets

Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.
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 et validés en commission

