

Menus Péricolaires - Ville d'Eschau

Mars - Avril 2020

		VOYAGE DES PAPILLES: L'Afrique Sub-saharienne					VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine 10 2 au 6 mars 2020	Semaine 11 9 au 13 mars 2020	Semaine 12 16 au 20 mars 2020	Semaine 13 23 au 27 mars 2020	Semaine 14 30/03 au 3 avril 2020	Semaine 15 6 au 10 avril 2020	Semaine 16 13 au 17 avril 2020	Semaine 17 20 au 24 avril 2020
LUNDI		 SENEGAL	REPAS VEGETARIEN			REPAS PRODUCTEURS LOCAUX		REPAS VEGETARIEN
		Salade verte	<i>Salade verte BIO</i>		<i>Salade de carottes BIO</i> à la coriandre			
	Haut de cuisse de volaille sauce grand-mère	<i>Ceebu Jen (à base de poisson vapeur)</i>	Lasagnes	<i>Bœuf</i> à l'échalote	<i>Sauté de porc</i> à la dijonnaise	<i>Palette</i> , condiment		Tarte aux légumes
	Blé et gratin de chou-fleur	<i>Riz au concentré de tomates et légumes (carottes, oignons, chou vert, citron)</i>	aux légumes	Torsades et chou rouge braisé	Riz pilaf et petits pois à la crème	<i>Choucroute et pommes de terre vapeur</i>		<i>Salade verte BIO</i>
	Vache qui rit	<i>Purée pomme BIO</i> mangue	Gouda à la coupe	Fromage blanc nature + sucre	Vache qui rit	<i>Ribeauppierre à la coupe</i>		Yaourt aromatisé
		<i>Nuggets de blé sauce citronnée</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Pomme</i>		<i>Fruit de saison</i>
	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>				<i>Sauté de volaille à la dijonnaise</i>	<i>Sauté de volaille, condiment</i>		
	<i>Feuilleté aux légumes</i>			<i>Falafels à l'échalote</i>	<i>Galette végétale</i>	<i>Quennelles natures sauce aux légumes</i>		
MARDI	 MARDI GRAS	 CÔTE D'IVOIRE		LES LEGUMINEUSES A TRAVERS LE MONDE : LE BRESIL			REPAS VEGETARIEN	
		<i>Brocolis crus BIO</i> à la vinaigrette				<i>Salade de chou rouge BIO</i>		<i>Coleslaw</i>
	Filet de limande meunière, citron	<i>Cuisse de poulet façon Kedjenou</i>	<i>Emincé de bœuf</i> à l'ancienne	FEIJOADA (Cassoulet brésilien)	<i>Emincé de bœuf</i> au thym	Blanquette de colin	Risotto fondant aux champignons et carottes	Fricassée de colin sauce homardine
	<i>Purée de butternut BIO</i>	<i>Pommes de terre rôties et poêlée de tomates et aubergines</i>	Pommes sautées et chou-fleur persillé	Haricots secs et riz	Torsades et <i>carottes persillées</i>	Penne et petits légumes de saison	Et ses lentilles vertes	Poêlée d'épinards et riz pilaf
	<i>Fromage blanc nature</i>	Fromage de chèvre à la coupe	Yaourt aromatisé	Fromage à tartiner	<i>Ribeauppierre à la coupe</i>	Fromage blanc fruité	Fromage blanc sucré	
Beignet framboise	<i>Tofu et sa sauce végétarienne</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de fruits exotiques	<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	
	<i>Galette végétale</i>	<i>Gratin de pommes de terre et chou fleur au munster</i>	<i>Saucisse de volaille</i>	<i>FEIJOADA végétarien aux petits légumes</i>	<i>Beignet de chou-fleur, jus au thym</i>	<i>Raviolis ricotta épinards sauce ail et fines herbes</i>		<i>Croustillant au fromage</i>
MERCREDI				REPAS VEGETARIEN	MENU DES ENFANTS			
	<i>Salade de céleri</i> rémoulade			<i>Salade de carottes</i> aux pommes			<i>Céleri BIO</i> rémoulade	Laitue iceberg
	Pâtes à la bolognaise	Steak haché de bœuf au poivre	Mitonnée de <i>porc</i> jus aux herbes de Provence	Oeufs brouillés à la ciboulette		Parmentier de bœuf	Poulet rôti	<i>Jambon de porc</i>
	Emmental râpé	Cœur de blé et chou rouge aux pommes	Petits pois et jeunes carottes	Coquillettes et épinards à la crème			Brocolis aux amandes	Gratin de pâtes et brunoise de légumes
		Samos	<i>Munster à la coupe</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>		<i>Saint Paulin BIO</i>	Camembert à la coupe	<i>Banane BIO</i>
	<i>Géllifié saveur vanille BIO</i>	Poire			Fruit de saison		<i>Jambon de volaille</i>	
	<i>Steak de soja au poivre</i>	<i>Mitonnée de volaille jus aux herbes de Provence</i>			<i>Parmentier de pommes de terre, haricots rouges et petits légumes</i>	<i>Curry de lentilles, blé et brocolis aux amandes</i>	<i>Gratin de pâtes et brunoise de légumes au fromage</i>	
	<i>Pâtes maraîchères au tofu</i>	<i>Croustillant au fromage</i>						
JEUDI	REPAS VEGETARIEN	 MALI		LE PRINTEMPS ET SA FRAICHE ATTITUDE		REPAS DE PÂQUES		Paris et ses spécialités
	Poêlée de légumes et haricots blancs au curcuma façon paëlla	Haricots verts en salade	<i>Duo de carottes et céleri</i>	<i>Chou rouge et blanc BIO</i> à la vinaigrette		Navarin d'agneau aux petits légumes	Radis râpés	Escalope de volaille à la parisienne
	Riz pilaf	<i>Bœuf façon mafé (aux arachides)</i>	Filet de lieu pané, sauce tartare	Rôti de volaille sauce suprême	Filet de limande à la concassée de tomates	Gratin dauphinois	<i>Bœuf stroganoff</i>	<i>Pommes de terre au bouillon et carottes BIO</i> persillées
	<i>Gouda BIO</i>	<i>Patates douces et légumes divers</i>	Boullgour et salsifis persillés	Printanière de légumes	Pommes de terre vapeur et fleur de brocolis	<i>Yaourt nature BIO</i> + sucre	Amsterdammer à la coupe	Brie à la coupe
	Salade de fruits frais	Banane	<i>Saint Paulin à la coupe BIO</i>	<i>Tarte à la rhubarbe</i>	Carré de l'Est à la coupe	<i>Dessert de Pâques</i>		Tarte aux poires bourdaloue
	<i>Poêlée de haricots blancs sauce mafé</i>	<i>Dhal de lentilles</i>		<i>Gratin de pommes de terre vapeur et brocolis au fromage à raclette</i>		<i>Œufs brouillés aux fines herbes</i>	<i>Gratin de macaronis et haricots verts au fromage</i>	<i>Galette de quinoa à la provençale</i>
VENDREDI		CAMEROUN et VEGETARIEN	MENU DES ENFANTS		REPAS VEGETARIEN			
		<i>Salade de chou rouge BIO</i>		Salade de champignons	Salade verte aux croûtons			
	<i>Mijoté de bœuf</i> en daube	<i>Riz jollof</i>		Filet de colin persillé	Pané de pois chiches		Saumon sauce normande	<i>Fondant de bœuf</i>
	Spaetzles et céleri braisé	<i>Tomates en dés, carottes, champignons, poivrons verts au lait de coco</i>		<i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i>	Semoule couscous et légumes de ratatouille	<i>Fromage blanc sucré BIO</i>	<i>Purée de légumes BIO</i>	Flageolets et jardinière de légumes
	<i>Carré de l'Est à la coupe</i>	<i>Tarte à la noix de coco</i>		Brie à la coupe			Les fripons	Mimolette à la coupe
						Salade de fruits frais	Fruit de saison	
	<i>Pomme BIO</i>							
	<i>Beignet d'oignons, sauce rémoulade</i>			<i>Crêpe aux champignons</i>		<i>Steak de soja sauce normande</i>	<i>Plat complet de flageolets et pâtes aux légumes</i>	

