



Menus Péricolaires - Kid club d'Eckbolsheim

Mars - Avril 2019

		VOYAGE DES PAPILLES: La Grèce	VACANCES SCOLAIRES					
JOUR SEMAINE	Semaine du 4 au 8 mars 2019	Semaine du 11 au 15 mars 2019	Semaine du 18 au 22 mars 2019	Semaine du 25 au 29 mars 2019	Semaine du 1 au 5 avril 2019	Semaine du 8 au 12 avril 2019	Semaine du 15 au 19 avril 2019	Semaine du 22 au 26 avril 2019
LUNDI	-	Concombres au tzatziki	REPAS VEGETARIEN Salade de chou rouge	Macédoine de légumes rémoulade	REPAS BIO	Salade de chou blanc	REPAS PRINTANIER	
	Blanc de poulet sauce grand-mère	Filet de hoki meunière, citron	Tortellinis ricotta épinards	Paupiette de veau aux petits légumes	Emincé de bœuf au thym	Petit salé	Escalope de volaille et son jus aux herbes	
	Riz et duo de légumes de saison (navets et carottes)	Gratin de courges et pommes de terre fondantes	sauce végétarienne	Flageolets à l'ail	Pâtes et petits légumes	aux lentilles et petits légumes	Pomme de terre fondantes et jardinière de légumes	
	Vache qui rit	-	-	-	Fromage à la coupe	-	Cantadou	
	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Pomme pochée	Gélifié saveur caramel	Fruit de saison	Gélifié vanille nappé caramel BIO	Tarte à la rhubarbe	
	Curry de pois chiches	Gratin de courges et pommes de terre fondantes au reblochon		Croustillant au fromage aux petits légumes	Feuilleté au chèvre et miel	Rôti de volaille au jus	Fromage blanc aux fines herbes	
MARDI	MARDI GRAS	Salade de céleri	REPAS BIO		MENU DES ENFANTS	Beaune et ses spécialités bourguignonnes	REPAS BIO	Coleslaw
	-	Keftédès sauce au citron (boulette de viande)	-	Jambon braisé	Saucisse blanche	-	-	Coleslaw
	Fricassée de merlu sauce nantua	Penne et cordiale de légumes	Emincé de bœuf à la moutarde à l'ancienne	Pâtes et haricots verts tomates	Purée de carottes	Estouffade de bœuf bourguignonne	Emincé de porc sauce charcutière	Fricassé de poisson sauce homardine
	Haricots verts BIO à la ciboulette	Poire au sirop	Frites	Chanteneige	Emmental	Pommes de terre fondantes et carottes persillées	Petits pois carottes	Poêlée d'épinards et riz pilaf
	Fromage	Boulettes de soja sauce citron	Fromage à la coupe	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Chaurce	Fromage blanc sucré	-
Beignet framboise cassis		Compote de fruits	Jambon de volaille	Saucisse de volaille	Dessert façon flamusse aux pommes	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	
	Plat de semoule, légumes secs et haricots verts à la ciboulette		Crêpe aux champignons en sauce	Plat complet de pâtes, haricots rouges et haricots verts à la tomate	Boulettes type falafel	Pommes de terre et carottes façon tartiflette	Emincé de volaille sauce charcutière	Omelette à la concassée de tomates
MERCREDI	Salade de céleri BIO rémoulade	REPAS BIO Salade de chou blanc	REPAS BIO -	REPAS BIO -	REPAS BIO Duo de choux	REPAS BIO Salade verte	-	Laitue iceberg
	Pâtes à la bolognaise	Omelette aux champignons	Mitonnée de porc jus aux herbes de provençe	Sauté de poulet antillais (oignons et ananas)	Porc au jus	Parmentier de bœuf	Filet de colin pané, citron	Quiche lorraine
	-	Epinards et pommes de terre	Petits pois et jeunes carottes	Blé et carottes à la menthe	Riz pilaf et petits pois à la crème	-	Brocolis et champignons sautés	-
	Compote de fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage	Crème dessert saveur vanille	Yaourt aromatisé	Brie à la coupe	Les fripons
	Pâtes maraîchères à la sauce tomate		Banane	Gélifié saveur vanille	Rôti de volaille au jus	-	Salade de fruits frais	Pomme
		Mitonnée de volaille aux herbes de Provence		Galettes de boulgour, lentilles à l'aneth	Quenelles végétales	Parmentier de légumes gratiné	Beignet de chou-fleur, citron	Tarte aux légumes
JEUDI	REPAS BIO	REPAS BIO		REPAS BIO		REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS DE PÂQUES
	-	Potage de légumes	-	-	-	-	-	-
	Emincé de porc et condiment	Sauté de bœuf aux épices	Filet de lieu sauce au beurre citronné	Bœuf à l'échalote	Filet de merlu à la normande	Emincé de volaille au curcuma	Chili con carne	Navarin d'agneau printanier
	Pâtes et chou rouge braisé	Riz et courgettes et aubergines façon moussaka	Boulgour et champignons	Haricots blancs	Pommes de terre vapeur et fleur de brocolis	Boulgour et haricots verts	Riz	Frites
	Gouda	Clémentine	Fourme d'Ambert	Tomme	Carré de l'Est à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage	Yaourt nature
Kiwi		Pomelos + sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane	Compote de fruits	Dessert de Pâques	
Sauté de volaille	Moussaka végétarienne gratinée et son riz		Feuilleté dubarry	Beignet à l'oignon	Nuggets végétales	Plat complet de boulgour, haricots blancs et haricots verts au curcuma	Chili végétarien	Quenelles natures et sa sauce printanière
Raviolis au fromage en sauce								
VENDREDI	REPAS BIO		MENU DES ENFANTS	A chaque saison, sa couleur, son produit : 100% VERT	REPAS VEGETARIEN			REPAS BIO
	-	Salade verte aux dés de fromage	Salade de carottes	Concombres à la vinaigrette	Betteraves rouges à la ciboulette	Salade de céleri citronnée		-
	Mijoté de bœuf au jus	Rôti de porc à la provençale	Paëlla	Filet de colin sauce crème de persil	Pané de pois chiches	Filet de hoki sauce Dugléré (tomate, échalote et persil)	Poulet à la crème	
	Purée de butternut	Lentilles	au poulet	Purée pommes de terre, épinards	Semoule couscous et légumes de ratatouille	Purée de légumes	Cordiale de légumes	
	Fromage à la coupe	-	-	-	Fromage blanc sucré	-	Emmental à la coupe	
Pomme	Gâteau à la mandarine	Miroir cacao	Kiwi	-	Compote de fruits	Fruit de saison		
	Rôti de volaille à la provençale							
Quenelles natures en sauce	Galette de quinoa à la provençale en sauce		Paëlla végétarienne	Tarte aux poireaux + salade verte		Raviolis tofu basilic sauce végétarienne	Galette de boulgour, pois chiches et emmental à l'oriental, sauce crème	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



* Plat sans porc et végétarien



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Le pain est issu de l'agriculture biologique



Pour les écoles maternelles, les rôtis 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 avec la directrice de l'établissement.