

Menus Péricolaires - Kid Club d'Eckbolsheim

Mars - Avril 2017

							VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine du 27 février au 3 mars 2017	Semaine du 6 au 10 mars 2017	Semaine du 13 au 17 mars 2017	Semaine du 20 au 24 mars 2017	Semaine du 27 au 31 mars 2017	Semaine du 3 au 7 avril 2017	Semaine du 10 au 14 avril 2017	Semaine du 17 au 21 avril 2017
LUNDI	-	REPAS BIO	REPAS BIO	Voyage des papilles: Le QUEBEC	-	REPAS Producteurs locaux	-	
	Bœuf en daube	Sauté de poulet	Salade de carottes	Ragoût de boulettes de bœuf sauce aux aïrelles	Duo de <i>carotte et céleri</i>	Sauté de bœuf sauce forestière	Salade verte à la mimolette	
	Boullgour et <i>carottes</i> au jus	Pommes rissolées	Raviolis ricotta épinards	Poêlée de légumes au sirop d'érable	Dos de lieu provençal	<i>Spaetzles</i>	Cordon bleu de volaille	
	Saint Bricet	Fromage	Salade verte	Brie à la coupe	Purée pommes de terre, poireaux	<i>Munster</i> à la coupe	Courgettes aux épices	
	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Tarte pomme crumble	Fruit de saison	<i>Pomme</i>	Faisselle	
MARDI	MARDI GRAS	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO
	-	Salade verte aux dés de fromage	-	Salade de <i>carottes</i>	-	-	-	Salade de céleri
	Poulet rôti sauce chasseur	Mijoté de veau sauce poivre doux	Emincé de volaille	Filet de merlu sauce basquaise	Galette végétale épinards emmental	Aiguillettes de poulet au romarin	Bœuf braisé	Omelette
	Pâtes et petits pois à la tombée d'oignons	Blé et <i>carottes</i> persillées	Méli mélo de légumes et riz	Riz et salsifis	Chou fleur et pommes de terre à la crème	Frites et petits pois	Purée pommes de terre et légumes	Cœur de blé à la piperade
Emmental à la coupe	-	Fromage	Yaourt brassé	Fromage	Rondelé	Fromage	-	
Beignet	Crème dessert saveur vanille	Fruits de saison	-	Crème dessert saveur chocolat	<i>Yaourt nature en vrac + sucre</i>	Fruit de saison	Gélifié saveur caramel	
MERCREDI	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO
	Salade coleslaw	Salade de chou rouge	-	-	Salade de chou rouge	-	Salade de <i>carottes</i>	-
	Rôti de porc jus au thym	Goulache de bœuf	Hoki meunière, citron	Quiche lorraine	Sauté de bœuf fermier	Blanquette de poisson	<i>Palette fumée*</i>	Escalope de poulet au curry
	Salsifis persillés et pommes de terre	Purée pommes de terre, potimarron	Haricots verts à la bretonne et semoule	Cœur de laitue	Pâtes et julienne de légumes	<i>Pommes de terre</i> et épinards	Blé et côtes de blettes à la provençale	Tomate au four et riz
Petit suisse arôme	Yaourt nature sucré	Samos	Gouda à la coupe	-	Saint Nectaire à la coupe	-	Camembert à la coupe	
-	-	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>
* Rôti de volaille			* Tarte aux légumes			* Escalope de volaille		
JEUDI	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS ALSACIEN et producteurs locaux	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS DE Pâques	REPAS BIO
	Salade de céleri	-	-	Salade verte aux dés de fromage	-	-	-	Salade de courgettes
	Bœuf à la dijonnaise	Filet de colin sauce aurore	<i>Kassler</i>	Penne	Filet de colin sauce citronnée	Gratin de pâtes au jambon de volaille	Sauté d'agneau	<i>Sauté de bœuf</i> au paprika
	Riz et brunoise de légumes	Frites et haricots verts	<i>Potée de légumes et pommes de terre</i>	à la bolognaise	Brocolis et blé	et duo de haricots	Flageolets et <i>carottes</i>	Brocolis et pâtes
-	Petit cotentin	<i>Tomme du Ried</i> à la coupe	-	Tomme à la coupe	Fromage	Edam à la coupe	Yaourt brassé	
Compote de fruits	<i>Fruit de saison</i>	<i>Tarte au fromage blanc</i>	Crème dessert saveur chocolat	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	Dessert de Pâques	-	
		* Jambon de volaille						
VENDREDI	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO	REPAS BIO	VOYAGE DES PAILLES: Le Kenya	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO
	-	Salade de radis	-	Salade de chou blanc	-	Salade de céleri	-	-
	Filet de merlu sauce au basilic	Quenelles végétales sauce forestière	Dos de lieu sauce au curcuma	Emincé de bœuf au paprika	Yassa de poulet	Sauté de porc sauce dijonnaise	Rôti de porc sauce normande	
	Semoule et duo de courgettes	Chou fleur et pommes de terre	Boullgour et épinards	Semoule et ratatouille	Riz trois couleurs aux petits légumes	Printanière de légumes	Pommes de terre et poêlée méridionale	
Camembert à la coupe	-	Carré de l'Est	Petits suisses sucrés	Mini cabrette	-	Fromage		
<i>Fruit de saison</i>	<i>Fromage blanc en vrac + sucre</i>	<i>Fruit de saison</i>	-	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	
						* Filet de volaille	* Rôti de volaille	

 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**

 **Local et de saison**

* Plat sans porc et sans viande



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

DUPONT
RESTAURATION 

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.