

# Menus Péricolaires - Kid Club d'Eckbolsheim

## Juillet - Août 2017

JOUR SEMAINE	Semaine du 3 au 7 juillet 2017	Semaine du 10 au 14 juillet 2017	Semaine du 17 au 21 juillet 2017	Semaine du 24 au 28 juillet 2017	Semaine du 31 juillet au 4 août 2017	Semaine du 7 au 11 août 2017	Semaine du 14 au 18 août 2017	Semaine du 21 au 25 août 2017
LUNDI	<b>REPAS BIO</b> Salade coleslaw Emincé de bœuf à la provençale Blé et haricots verts - Crème dessert saveur chocolat* <i>* Crème dessert saveur vanille</i>	<b>REPAS FROID</b> - <i>Kassler*</i> , moutarde Salade de pommes de terre <i>Munster à la coupe</i> Fromage blanc aromatisé <i>*Rôti de volaille froid</i>	<b>REPAS FROID BIO</b> Melon Rôti de volaille froid Salade américaine (Pommes de terre, tomates, haricots rouges et maïs) Fromage à la coupe -	Salade de concombre <i>Sauté de porc*</i> à la milanaise Riz et haricots beurre - Crème dessert saveur caramel <i>* Sauté de volaille</i>	Salade de <i>céleri</i> <i>Emincé de bœuf</i> dijonnaise Haricots verts et pommes sautées Fromage blanc sucré -	<b>REPAS BIO</b> Salade verte aux dés de fromage Bœuf Stroganoff Semoule et tomate grillée - Fruit de saison	<b>REPAS FROID</b> Salade de <i>carottes</i> à l'ananas <i>Jambon*</i> cornichon Salade de riz - Fromage blanc aux fruits <i>* Jambon de volaille, cornichon</i>	- Emincé de bœuf au romarin Tomate et boulgour Fromage à la coupe Fruit de saison
	<b>REPAS INDIEN ET VEGETARIEN</b> - Aloo gobi (chou fleur, pomme de terre, petits pois, oignon, sauce yaourt aux épices) Bûche de chèvre à la coupe Salade de fruits frais	<b>REPAS BIO</b> - Sauté de bœuf sicilien Petits pois à la française Fromage à la coupe Dessert au chocolat	<b>REPAS DES ILES</b> - Colombo de <i>porc*</i> Riz aux petits légumes Saint Paulin à la coupe Salade de fruits exotiques <i>* Colombo de volaille</i>	<b>REPAS FROID</b> Taboulé à la menthe <i>Rôti de bœuf</i> froid Macédoine de légumes à l'oriental Yaourt nature sucré -	<b>REPAS BIO</b> - Escalope de volaille, jus au thym Blé et Ratatouille Fromage à la coupe Fruit de saison	- Filet de colin à la bretonne (crème, champignons, échalote) Brocolis aux amandes Saint Paulin à la coupe Crêpe sucrée	- Duo de chou Poulet à la crème Coquillettes et petits légumes du soleil - Crème dessert saveur vanille	
MERCREDI	- Filet de hoki à la moutarde à l'ancienne Riz et poêlée de légumes du soleil Babybel Petit suisse aromatisé	<i>Céleri</i> rémoulade Filet de colin à l'indienne Riz pilaf et courgettes Fruit de saison	Crêpe au fromage Sauté de veau marengo Poêlée de légumes - Fruit de saison	<b>REPAS BIO</b> Melon Tarte aux légumes Salade verte Fromage à la coupe -	<i>Sauté de porc*</i> charcutière Riz et chou-fleur Gouda à la coupe Fruit de saison <i>* Sauté de volaille</i>	Salade de <i>tomates</i> <i>Emincé de porc*</i> sauce oignons Haricots beurre et <i>spaetzles</i> - Crème dessert saveur vanille <i>* Emincé de volaille</i>	- Filet de merlu à la provençale Chou-fleur et pâtes Brie à la coupe <i>Fruit de saison</i>	<b>REPAS FROID</b> - <i>Cervelas*</i> Salade de pommes de terre <i>Munster à la coupe</i> Pomme cuite <i>* Saucisse de volaille</i>
	Salade verte à la mimolette Pâtes carbonara - Purée <i>pomme</i> framboise <i>* Pâtes carbonara à la volaille</i>	<b>REPAS KEBAB</b> <i>Tomates</i> sauce oignons Emincé de volaille sauce blanche kebab Potatoes <i>Fruit de saison</i>	<b>REPAS BIO</b> Salade de betteraves aux pommes Steak haché de bœuf au jus Pâtes et carottes braisées - Gélinifé saveur chocolat	<b>REPAS BIO</b> - Poulet aux champignons Coquillettes Fromage Fruit de saison	- Filet de merlu sauce normande Méli mélo de légumes Camembert à la coupe Tarte aux pommes	<b>REPAS FROID</b> - Rôti de volaille froid et ketchup Salade de cœur de blé <i>Carré de l'Est à la coupe</i> Fruit de saison	<b>REPAS BIO</b> Melon Sauté de bœuf aux épices Purée de carottes Fromage à la coupe -	Salade de carottes Cordon bleu de volaille Haricots verts Petit suisse -
VENDREDI	<b>REPAS BIO</b> Salade de tomates au maïs Poulet au jus Pâtes - Fromage blanc aux fruits	-	Salade de carottes Filet de hoki basquaise Semoule et brunoise de légumes Yaourt sucré -	- Beignet de calamars à la romaine Petits pois carottes Camembert à la coupe Ananas	<b>REPAS FROID BIO</b> - Poulet froid, ketchup Salade de pâtes Fromage Fruit de saison	<b>REPAS VEGETARIEN BIO</b> Salade verte Moussaka végétarienne (courgette, tomate, aubergines en gratin) Riz pilaf - Yaourt aromatisé	<b>REPAS BIO</b> - Sauté de volaille au miel Blé et courgettes aux herbes Fromage Fruit de saison	- Dos de lieu à la florentine Pommes campagnardes et épinards Saint nectaire à la coupe Fruit de saison

 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**

 **Local et de saison**

\* Plat sans porc



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.