

Menus Péricolaires - Kid Club d'Eckbolsheim

du 29 mai au 30 juin 2017

		Semaine du développement durable			
JOUR	Semaine du	Semaine du	Semaine du	Semaine du	Semaine du
SEMAINE	29 mai au 2 juin 2017	5 au 9 juin 2017	12 au 16 juin 2017	19 au 23 juin 2017	26 au 30 juin 2017
LUNDI	REPAS FROID BIO			REPAS BIO	
	-		Salami*	Salade de carottes à la menthe	-
	Taboulé		Filet de merlu	Rôti de volaille sauce oignons	Sauté de porc* à la crème
	au poulet		Pommes de terre et haricots beurre à la bretonne	Blé aux petits légumes	Pâtes aux champignons
	Fromage à la coupe		-	-	Tomme à la coupe
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat*	Fruit de saison	
		* Saucisse de volaille	* Crème dessert saveur vanille	* Sauté de volaille	
MARDI	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN BIO	VOYAGE DES PAPILLES: L'Espagne		REPAS FROID
	Salade de tomates	-	-	Salade de céleri	Tomates à l'italienne
	Omelette aux fines herbes	Chili sin carne	Tortilla (pommes de terre, oignons)	Hoki meunier, citron	Salade de riz océane
	Gratin de pommes de terre, chou-fleur	Haricots rouges, riz et légumes	Salade verte	Riz et haricots verts	au thon
	Yaourt sucré	Fromage à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré
	Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits estivale	-	-
MERCREDI			REPAS BIO		REPAS BIO
	-	Salade de concombre	-	-	-
	Filet de merlu sauce au basilic	Cordon bleu de volaille	Carbonade de bœuf	Tomate farcie à la volaille	Sauté de poulet à l'indienne
	Riz et cordiale de légumes	Purée d'épinards	Semoule et julienne de légumes	Cœur de blé	Carottes
	Saint paulin à la coupe	-	Fromage	Les fripons	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Clafoutis	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Crème dessert vanille
JEUDI	Repas PRODUCTEURS LOCAUX	REPAS BIO	REPAS FROID BIO		REPAS BIO
	-	-	-	Melon	-
	Sauté de porc*	Emincé de bœuf à l'estragon	Jambon*	Normandin de veau à la sauce tomate	Bœuf bourguignon
	Potée de légumes	Frites et méli mélo de légumes	Salade piémontaise	Penne à la piperade	Pommes sautées
	Tomme à la coupe	Fromage	Fromage à la coupe	-	Fromage à la coupe
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit cuit	Fruit de saison	
			* Jambon de volaille		
VENDREDI				REPAS BIO	
	Salade de concombres	Salade verte à l'emmental	Pastèque	-	Radis croq'sel
	Rôti de volaille au jus	Dos de lieu provençal	Lasagnes	Omelette sévillane	Filet de colin sauce aurore
	Blé et ratatouille	Cœur de blé et courgettes à l'ail	Salade verte	aux épinards et pommes fondantes	Haricots
	Fromage blanc en vrac + sucre	Yaourt aromatisé	Petit suisse aromatisé	Fromage à la coupe	-
	-	-	Fruit de saison	Beignet	



Produit issu de l'Agriculture Biologique



* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local Une fois par semaine, le boulanger propose un pain 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.