



Menus Périscolaires - Kid Club d'Eckbolsheim

Janvier - Février 2018



JOUR SEMAINE	4 saveurs à l'honneur					VACANCES SCOLAIRES			
	Semaine du 8 au 12 janvier 2018	Semaine du 15 au 19 janvier 2018	Semaine du 22 au 26 janvier 2018	Semaine du 29 janvier au 2 février 2018	Semaine du 5 au 9 février 2018	Semaine du 12 au 16 février 2018	Semaine du 19 au 23 février 2018	Semaine du 26 février au 2 mars 2018	Semaine du 5 au 9 mars 2018
LUNDI	EPIPHANIE - Pilon de poulet Riz safrané et petit pois à l'étuvée Saint Paulin à la coupe Galette des rois	REPAS BIO - Omelette aux fines herbes Semoule couscous et ratatouille Fromage Géllifié saveur chocolat	REPAS BIO - Sauté de poulet Purée pommes de terre, potiron Fromage à la coupe Fruit de saison	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de carottes aux pommes Fleischkechle sauce brune Spaetzles et petits légumes - Tarte Linzer * Jambon de volaille	REPAS BIO Salade de céleri Haut de cuisse de poulet jus aux herbes Purée Crécy (pommes de terre, carottes) - Crème dessert saveur chocolat	AMER BIO Salade de carottes aux noix Mijoté de bœuf Blé et fleur de brocolis - Fruit de saison	REPAS VÉGÉTARIEN - Lasagnes aux légumes Salade verte Carré cro'lait Fruit de saison	Salade de céleri Emincé de porc* aux herbes de Provence Haricots verts à l'ail - Tropézienne * Emincé de volaille	- Sauté de veau marenco Riz pilaf et méli mélo de légumes Petit cotentin Crème dessert saveur vanille
	MARDI	REPAS BIO - Hachis parmentier de bœuf Salade verte Fromage à la coupe Fruit de saison	REPAS BIO - Galantine de volaille , cornichons Filet de colin pané, citron Penne et carottes à la sauce tomate - Fruit de saison	L'AUVERGNE, L'EAU ET SES VOLCANS - Saucisse* Potée auvergnate (pommes de terre, carottes, chou) Saint Nectaire à la coupe Flognarde (clafoutis aux cerises) * Saucisse de volaille	REPAS BIO - Jambon Purée Dubarry (pommes de terre, chou fleur) Fromage Pomme * Jambon de volaille	Jeux Olympiques d'Hiver en Corée Salade de chou vinaigrette au soja Ragoût de bœuf aux épices asiatiques Nouilles - Tarte à la noix de coco	MARDI GRAS - SAVEUR SUCRÉE - Sauté de dinde casimir (à l'ananas) Cordiale de légumes Gouda à la coupe Beignet	MENU DES ENFANTS Salade de carottes Steak haché, ketchup Frites Fromage blanc nature en vrac + sucre -	REPAS BIO - Escalope de poulet basquaise Gratin de pommes de terre et petits légumes Petit suisse Fruit de saison
MERCREDI		REPAS BIO Potage de légumes Sauté de bœuf aux petits oignons Pommes de terre fondantes et carottes vichy Petit suisse -	REPAS BIO - Emincé de poulet aux carottes Riz et haricots verts Fromage à la coupe Fruit de saison	REPAS BIO Salade aux agrumes Bœuf stroganoff Pâtes et petits pois Fruit de saison	Salade verte aux dés de fromage Filet de hoki sauce florentine Pommes campagnardes et fondue de poireaux Fromage blanc nature en vrac + sucre -	REPAS BIO - Porc braisé* Petits pois carottes Bonbel Fruit de saison * Jambon de volaille	Salade de chou rouge Boulettes à l'agneau jus aux épices Semoule et légumes de couscous - Crème dessert saveur caramel	REPAS BIO - Bœuf bourguignon Torsades et carottes persillées Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Parmentier de saumon aux petits légumes Salade verte - Fruit au sirop
	JEUDI	- Filet de hoki à la crème de potiron Cœur de blé et fondue de poireaux Gouda à la coupe Fruit de saison	REPAS TARTIFLETTE Salade verte Tartiflette au jambon* - Clémentine * Tartiflette à la volaille	Salade floride (Carottes , orange) Filet de colin doré au beurre Poêlée d'épinards - Crème dessert saveur vanille	REPAS BIO - Emincé de bœuf, jus au thym et romarin Boulgour et haricots verts Fromage à la coupe Petits suisses fruités	Potage de légumes Filet de merlu aux herbes Pommes vapeur et saisisifs à la provençale - Fruit de saison	SALÉ BIO Salade fromagère Sauté de porc* à la dijonnaise Riz et méli mélo de légumes - Compote de fruits * Rôti de volaille	REPAS BIO Salade de chou rouge Emincé de poulet sauce façon béarnaise Petits pois carottes - Géllifié saveur vanille	REPAS BIO - Bœuf braisé Lentilles et carottes persillées Fromage à la coupe Fruit de saison
VENDREDI		MENU DES ENFANTS Salade composée (salade verte et tomates) Cordon bleu à la volaille Purée pommes de terre, carottes - Fondant au chocolat	- Sauté de veau sauce moutarde Frites Brie à la coupe Crème dessert saveur caramel	REPAS VEGETARIEN - Bouillabesse végétarienne (Œuf, pommes de terre, tomates, poireau, oignon, fenouil) Camembert à la coupe Tarte au citron	CHANDELEUR Salade coleslaw Gratin de pâtes à la volaille et aux champignons - Crêpe sucrée	- Raviolis au bœuf sauce tomate Salade verte Fromage râpé Fruit de saison	ACIDE Salade de tomates au vinaigre balsamique Filet de colin au citron Boulgour et épinards - Orange	- Filet de hoki meunière, citron Purée pommes de terre, panais Brie à la coupe Clémentine	Salade d'endives Bouchées à la reine Riz pilaf - Géllifié saveur chocolat

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Une fois par semaine, le pain est issu de l'Agriculture Biologique

Deux des années maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.
Les menus ne sont pas contractuels, le service étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.



DUPONT
RESTAURATION