



Menus Péricolaires - Kid Club d'Eckbolsheim

Novembre - Décembre 2017



JOUR SEMAINE	Les 4 SAVEURS						VACANCES SCOLAIRES		
	Semaine du 6 au 10 novembre 2017	Semaine du 13 au 17 novembre 2017	Semaine du 20 au 24 novembre 2017	Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017	Semaine du 4 au 8 décembre 2017	Semaine du 11 au 15 décembre 2017	Semaine du 18 au 22 décembre 2017	Semaine du 25 au 29 décembre 2017	Semaine du 1er au 5 janvier 2018
LUNDI	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes aux pommes Kedgeree de poisson aux épices (Riz, lentilles et tomates) - Crème dessert saveur caramel	MENUS DES ENFANTS Salade alsacienne (cervelas* fromage) Lasagnes à la bolognaise Salade verte - Gaufre * Salade de fromage	REPAS BIO - Rôti de volaille à la tzigane (poivrons, paprika) Légumes de couscous Fromage Yaourt aux fruits	- - Filet de hoki meunière, citron Pommes de terre à la florentine (aux épinards) Vache qui rit Fruit de saison	REPAS BIO - Emincé de bœuf, jus au thym et romarin Semoule et méli mélo de légumes à la tomate Fromage à la coupe Crème dessert saveur vanille	SALÉ - Bœuf gros sel Cœur de blé et fleur de brocolis à la béchamel Brie à la coupe Salade de fruits exotiques	- - Filet de hoki meunière, citron Frites Samos Ananas frais		
MARDI	REPAS BIO - Emincé de volaille sauce chasseur Blé et jardinière de légumes aux herbes fraîches Fromage à la coupe Fruit de saison	- Salade de céleri Dos de lieu sauce crème ciboulette Cordiale de légumes jus au cumin - Crème dessert saveur vanille	La BRETAGNE et ses spécialités - Palette fumée* Potée quimperoise (pommes de terre, carottes, chou vert, poireaux) Tomme à la coupe Crêpe sucrée * Jambon de volaille	REPAS BIO Salade de carottes râpées au jus d'orange Emincé de volaille au jus Riz et petits pois aux herbes - Gélatif saveur vanille	SAINT NICOLAS Salade de concombres bulgare Normandin de veau Purée de carottes - Mannele	SUCRÉ BIO Salade de chou blanc aux agrumes Emincé de volaille sauce bahianaise (poivron, lait de coco) Semoule couscous et haricots verts - Fruit de saison	REPAS MARRON Salade de carottes au vinaigre balsamique Filet de volaille sauce aux champignons - Lentilles - Crème dessert saveur caramel		
MERCREDI	REPAS BIO - Haricots rouges à la mexicaine (à la viande hachée de bœuf) Salade verte Fromage râpé Compote de fruits	REPAS BIO - Omelette aux champignons Riz et haricots verts à l'ail Fromage à la coupe Fruit de saison	- Salade verte au fromage Filet de merlu, citron Gratin dauphinois - Agrume	REPAS BIO - Bœuf mode Pâtes et poêlée de légumes aux herbes fraîches Fromage à la coupe Pomme	- - Filet de colin sauce au curcuma Blé à la fondue de poireaux Carré de l'Est à la coupe Clémentine	REPAS BIO - Pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage râpé Purée de fruits	- Crêpe au fromage Rôti de porc* jus au safran Riz et trio de légumes (Navets, carottes, choux) Petit suisse aromatisé - * Rôti de volaille		
JEUDI	- Salade verte au bleu Sauté de veau aux olives Carottes au jus - Chou vanille	REPAS BIO - Carbonnade de bœuf flamande Boullgour et petits pois à la française Fromage Fruit de saison	- - Sauté de volaille au jus Frites Cantafrais Pomme Golden	- Salade verte à l'emmental Knack* , moutarde Choucroute et pommes de terre fondantes - Fruit de saison ** Saucisse de volaille	MENUS DES ENFANTS - Spaghetti carbonara* Yaourt nature sucré Tarte aux pommes *Spaghettis carbonara à la volaille	ACIDE - Filet de colin au citron vert Riz arlequin (jardinière de légumes) Fromage blanc nature Fruit de saison	REPAS DE NOËL - Mijoté de chapon au miel et marrons Pommes duchesses et poêlée de légumes aux épices Mini pavé d'affinois Entremet aux trois chocolats		
VENDREDI	- - Jambon* braisé Pommes rissolées et navets braisés Ribeaupierre Fruit de saison * Jambon de volaille	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de carottes Sauté de poulet (label rouge) à l'alsacienne Spaetzles Yaourt nature en vrac + sucre -	REPAS BIO Potage de légumes Emincé de bœuf sauce au bleu Blé et haricots verts à l'estragon - Fruit de saison	REPAS VÉGÉTARIEN - Curry de légumes Thai Riz pilaf Bûche du pilat à la coupe Cake marbré au chocolat	REPAS BIO Salade de chou rouge aux marrons Poulet tandoori Pommes de terre vapeur et ratatouille - Pomme d'Alsace	AMER Salade de chicons aux raisins Emincé de porc* aux champignons Purée de pommes de terre d'antan (à la muscade) - Compote de fruits * Emincé de volaille	REPAS BIO Salade verte aux dés de fromage Bœuf bourguignon Carottes vichy et coquillettes - Fruit de saison		



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

* 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.