

## Menus Péricolaires - Kid Club d'Eckbolsheim Novembre - Décembre 2018

								VACANCES SCOLAIRES		
JOUR SEMAINE	Semaine du 5 au 9 novembre 2018	Semaine du 12 au 16 novembre 2018	Semaine du 19 au 23 novembre 2018	Semaine du 26 au 30 novembre 2018	Semaine du 3 au 7 décembre 2018	Semaine du 10 au 14 décembre 2018	Semaine du 17 au 21 décembre 2018	Semaine du 24 au 28 décembre 2018	Semaine du 31 décembre au 4 janvier 2019	
LUNDI	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de carottes</i> persillées Galette végétale Gratin de riz et poireaux à la béchamel - Fromage frais aux fruits	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX - <i>Lewerknepfles</i> sauce brune  <i>Pommes de terre et choucroute</i> Fromage <i>Tarte linzer</i>  ** Quenelles	REPAS BIO Salade coleslaw Sauté de volaille à l'orange Riz arlequin (brunoise de légumes) - Yaourt aux fruits  Croustillant au fromage	Salade de panais râpés <i>Palette fumée</i> Chou vert confit et pommes de terre fondantes Fraidou Fruit de saison ** Jambon de volaille ** galette de boulgour et lentilles corail à l'aneth	MENUS DES ENFANTS - Steak haché Frites <i>Munster à la coupe</i> Brownie aux noix de pécan  ** <i>Galette végétale</i>	REPAS BIO - Bœuf gros sel Gratin de pommes de terre et légumes Camembert Fruit de saison  * Crêpe aux champignons	- Filet de colin pané, citron Poêlée rustique (pommes de terre, haricots verts, champignons, oignons) Saint Paulin à la coupe Ananas frais	REPAS BIO - Raviolis de volaille à la tomate Salade verte Fromage Fruit de saison  ** Raviolis ricotta épinards	Salade de concombres Dos de lieu sauce safran Salsifis persillés et pâtes - Crème dessert saveur caramel	
	MARDI	Salade verte aux croûtons Veau aux olives <i>Carottes persillées</i> - Chou vanille  ** Croustillant au fromage	<i>Chou rouge</i> aux pommes Dos de lieu sauce crème ciboulette Cordiale de légumes - Crème dessert saveur vanille	REPAS BIO - Emincé de bœuf, jus aux épices Coquillettes et épinards à la crème Fromage Compote  ** Filet de poisson	REPAS VÉGÉTARIEN - Curry de légumes Thai Riz pilaf Bûche du pilat à la coupe Cake marbré au chocolat	REPAS BIO - Poulet à la crème Riz safrané et julienne de légumes Fromage Pomme d'Alsace  ** Quenelles nature	UN HIVER EN SCANDINAVIE Concombres à l'aneth Köttbullar aux aïelles (boulettes de viande) Purée de pommes de terre - Dessert scandinave  ** Filet de poisson	REPAS BIO Duo de chou Emincé de volaille à l'ancienne Pâtes et fleur de brocolis - Yaourt aux fruits  ** Beignet de légumes		
	MERCREDI	REPAS BIO - Emincé de bœuf à la tomate Pâtes et haricots verts à l'ail Fromage Banane  ** Omelette	REPAS BIO - Chili con carne Riz Emmental Fruit de saison  ** Tarte aux légumes et salade verte	- <i>Sauté de porc</i> sauce campagnarde Légumes de potée (carottes, chou vert, poireaux) Tomme à la coupe Crêpe sucrée * Sauté de volaille ** Feuilleté	REPAS BIO Salade de chou blanc au citron Cordon bleu de volaille Purée pomme de terre, haricots verts - Fromage blanc sucré  ** Croustillant au fromage	Filet de colin sauce au curcuma Frites à la fondue de poireaux <i>Carré de l'Est à la coupe</i> Clémentine  ** Galette végétale	REPAS BIO Salade de chou blanc aux agrumes Emincé de volaille au curry Riz et haricots verts - Poire  ** Omelette	Emincé de porc* jus au safran Riz et trio de légumes (Navets, carottes, choux) Yaourt sucré <i>Fruit de saison</i> * Emincé de volaille ** Galette végétale	- Nuggets de volaille Potatoes et chou fleur à la tomate Bleu à la coupe Fruit de saison * Sauté de volaille ** Nuggets de poisson	
	JEUDI	- Filet de merlu à la normande Cœur de blé et jardinière de légumes Camembert à la coupe <i>Fruit de saison</i>  ** Omelette	REPAS BIO - Carbonnade de bœuf flamande Petits pois à l'étuvée Fromage à tartiner Fruit de saison  ** Crêpe aux champignons	A CHAQUE SAISON, SA COULEUR, SON PRODUIT L'AUTOMNE ET SA COULEUR ORANGE Carottes râpées au vinaigre balsamique Rôti de volaille sauce safranée Purée pommes de terre, potiron - Orange  ** Beignet de légumes	REPAS BIO - Bœuf mode aux carottes et pâtes Saint Paulin Fruit de saison  ** Quenelles nature	SAINT NICOLAS - Jambon braisé Purée crécy (aux carottes) Fromage <i>Mannele</i> * Jambon de volaille ** Galette végétale	- Saumon sauce au citron vert Cœur de blé et épinards Emmental Géliné saveur chocolat	REPAS DE NOËL  Salade verte aux dés de fromage Bœuf bourguignon Carottes vichy et coquillettes - Fruit de saison  ** Gratin de coquillettes et carottes à la béchamel	Salade de <i>céleri</i> rémoulade Fricassée de merlu au poivre Mousseline d'épinards - Eclair saveur chocolat	- <i>Sauté de bœuf</i> façon zurichois (échalote, champignons) Haricots beurre aux dés de tomate Saint Paulin Tarte aux fruits  ** Croustillant au fromage
	VENREDI	REPAS BIO - Sauté de porc au jus Pommes de terre et légumes Fromage Fruit de saison * Filet de volaille ** Filet de poisson	MENUS DES ENFANTS Salade de céleri râpé Nuggets, ketchup Pommes rissolées - Crème dessert saveur chocolat  ** <i>Nuggets de poisson</i>	- Filet de colin à la moutarde à l'ancienne Gratin dauphinois et brunoise de légumes Six de savoie Poire	Salade de <i>carottes râpées</i> au jus d'orange Meunière de hoki, quartier de citron Riz et fleur de brocolis à la béchamel - Fruit de saison	REPAS BIO - Rôti de bœuf, jus au thym et romarin Méli mélo de légumes Gouda Fromage blanc aromatisé  ** Boulette type falafel	Salade d'endives aux raisins <i>Filet de porc*</i> et sa sauce Champignons et farfalles - Compote de fruits * Emincé de volaille * Filet de poisson	REPAS BIO Salade verte aux dés de fromage Bœuf bourguignon Carottes vichy et coquillettes - Fruit de saison  ** Crêpe au fromage	REPAS BIO - Sauté de volaille aux pruneaux Bouquetière de légumes aux épices Samos Pomme  * Rôti de volaille ** Tarte aux légumes et salade verte	

**Produit issu de l'Agriculture Biologique**  
Local et de saison

\* Sans porc et sans viande



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local  
Le pain est issu de l'agriculture biologique

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.  
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



**DUPONT**  
RESTAURATION