



Menus Péricolaires - Kid Club d'Eckbolsheim

Janvier - Février 2019



						VACANCES D'HIVER		
JOUR SEMAINE	Semaine du 7 au 11 janvier 2019	Semaine du 14 au 18 janvier 2019	Semaine du 21 au 25 janvier 2019	Semaine du 28 janvier au 01 février 2019	Semaine du 04 au 08 février 2019	Semaine du 11 au 15 février 2019	Semaine du 18 au 22 février 2019	Semaine du 25 février au 01 mars 2019
LUNDI	REPAS BIO Crudité Bœuf fondant au chou vert Pommes de terre sautées - Poire Galette de boulgour, lentilles corail à l'aneth	REPAS BIO - Emincé de bœuf sauce piquante Purée pommes de terre, panais Fromage Fruit de saison Omelette sauce piquante	REPAS VIOLET Salade de betteraves rouges Filet de poulet aux pruneaux Chou rouge et pommes de terre fondantes - Fromage blanc aux myrtilles Beignet de légumes	REPAS BIO Bœuf mironton Semoule et carottes à l'anglaise Fromage Compote de fruits Galette quinoa à la provençale sauce mironton	- Meunière de poisson et son citron Navets à la provençale et boulgour Emmental à la coupe Fromage blanc aux fruits Croustillant au fromage	REPAS BIO Crudité Tajine de poulet Semoule couscous et légumes de tajine - Yaourt Tajine végétarienne et sa semoule	REPAS BIO Salade composée du chef Emincé bœuf au jus Chou-fleur en gratin et boulgour Orange Gratin de boulgour, chou-fleur au fromage à raclette	REPAS BIO - Sauté de bœuf sauce barbecue Jardinière de légumes Fromage à la coupe Fruit de saison Croustillant au fromage sauce barbecue
	MARDI	EPIPHANIE - Nuggets de volaille Haricots verts à la sauce tomate <i>Munster à la coupe</i> Galette des rois (aux pommes) Nuggets de légumes	REPAS BIO - Poulet basquaise Riz pilaf et julienne de légumes Fromage à la coupe Fruit de saison Quenelles végétales basquaise	Salade composée (<i>carottes</i> , pommes et endives) Filet de lieu à la normande Cœur de blé et brocolis aux amandes - Crème dessert saveur caramel Raviolis tofu basilic sauce végétarienne	MENU DES ENFANTS - Emincé de volaille aigre doux Riz façon cantonnais Yaourt sucré Litchis au sirop Boulettes de soja sauce aigre douce	NOUVEL AN CHINOIS - Emincé de volaille aigre doux Riz façon cantonnais Yaourt sucré Litchis au sirop Boulettes de soja sauce aigre douce	- Filet de hoki à l'ancienne Cordiale de légumes et riz Bonbel Tarte au citron Tortilla et cordiale de légumes	REPAS BIO - Sauté de porc aux herbes Riz et saisis à la provençale Fromage à la coupe Fruit de saison Escalope de volaille Boulettes type falafel
MERCREDI		Salade d'endives Emincé de volaille aux champignons Petits pois à la crème - Yaourt aromatisé Crêpe aux champignons	Pomelos Steak haché de bœuf au poivre doux Torsades aux champignons - Gélatiné saveur caramel Pané de pois et légumes au poivre doux	REPAS BIO - Sauté de porc à la diable Haricots verts persillés et pâtes Yaourt Banane * Sauté de volaille Omelette à la diable	- Paupiette de veau au jus Chou vert confit et pommes de terre Rondelé Gélatiné saveur vanille Quiche aux poireaux + salade verte	Salade de carottes Parmentier de poisson à la purée d'épinards - Eclair au chocolat Parmentier à la purée d'épinards gratinée	- Normandin de veau au jus Chou rouge et pommes de terre Tomme Fruit de saison Galette de soja à la provençale	<i>Cervelas</i> vinaigrette <i>Sauté de poulet</i> au paprika <i>Carottes</i> et semoule couscous - Fruit de saison Galantine de volaille Macédoine de légumes - Croustillant au fromage
	JEUDI	REPAS BIO - Emincé de porc sauce charcutière Pommes de terre aux oignons et fondue de poireaux Brie à la coupe Fruit de saison * Rôti de volaille Croustillant au fromage	Céleri râpé vinaigrette Filet de colin sauce à l'oseille Chou-fleur en gratin - <i>Tarte aux pommes</i> Galette de lentilles, boulgour et légumes	REPAS VEGETARIEN Salade verte Lasagnes aux légumes Pomme pochée	CHANDELEUR - Sauté de dinde à l'ananas Farfalles et petits pois Edam à la coupe Crêpe sucrée Quenelles natures en sauce	REPAS BIO - Bœuf braisé aux herbes Blé doré et carottes vichy Camembert à la coupe Fruit de saison Galette de boulgour, pois chiches, emmental à l'oriental	REPAS BIO Céleri rémoulade Mijoté de bœuf Pâtes aux champignons - Compote de fruits Tortellinis ricotta épinards et sauce végétarienne	REPAS VEGETARIEN - Macaronis au fromage et aux petits légumes Brie à la coupe <i>Fruit de saison</i> Macédoine de légumes - Croustillant au fromage
VENDREDI		<i>Salade de chou blanc</i> au raisin Filet de merlu sauce crevettes Riz et duo carottes et navets braisés - Fromage blanc aux fruits Plat de riz, lentilles et duo carottes et navets	Un HIVER A LA MONTAGNE Salade verte Tartiflette au <i>jambon</i> * - Clémentine * Tartiflette à la volaille * Tartiflette végétarienne	REPAS BIO - Baeckeoffe Pommes de terre et ses légumes Saint Paulin à la coupe Fruit de saison Gratin de pommes de terre et légumes de baeckeoffe au munster	- Poêlée de colin doré au beurre Riz et épinards à la crème Fromage Kiwi Riz façon risotto et épinards à la crème	REPAS BIO Crudité Emincé de porc sauce tomate et basilic Coquillettes et légumes sautés - Poire Rôti de volaille sauce tomate et basilic Gratin de coquillettes, légumes sautés et légumes secs sauce tomate et basilic	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX Salade de <i>carottes</i> <i>Côtes cuites de porc sauce raifort</i> <i>Pommes de terre sautées</i> - <i>Pomme</i> Saucisse de volaille Fromage blanc aux fines herbes	- Filet de colin pané sauce rémoulade Purée de potiron Chantailou Crème dessert saveur vanille Tarte tomate et chèvre + salade verte



* Plat sans porc et végétarien



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



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.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration et validés avec la directrice de l'établissement.