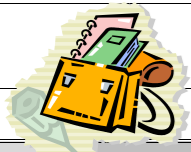


# Menus Périscolaires - Kid Club d'Eckbolsheim

## Septembre - Octobre 2017



JOUR	Semaine du	Semaine du	Semaine du	Semaine du	Semaine du	Semaine du	Semaine du	Semaine du	Semaine du	Semaine du	
SEMAINE	28 août au 1er septembre 2017	4 au 8 septembre 2017	11 au 15 septembre 2017	18 au 22 septembre 2017	25 au 29 septembre 2017	2 au 6 octobre 2017	9 au 13 octobre 2017	16 au 20 octobre 2017	23 au 27 octobre 2017	30 octobre au 3 novembre 2017	
		<b>RENTREE DES ECOLIERS</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>VOYAGE DES PAPILLES : LA COREE</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>ACIDE</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>		
<b>LUNDI</b>	Crêpe au fromage	-	Salade de tomates au maïs	-	-	-	-	Macédoine de légumes	Salade coleslaw	-	
	Fricassée de dinde au curry	Steak haché sauce au bleu	Sauté de poulet à la dijonnaise	Danhobak jjim ( <i>Bœuf</i> au potimarron et sauce soja)	Volaille jus aux saveurs d'Orient	Emincé de bœuf sauce chasseur	<i>Filet de poisson sauce au vinaigre de xérès</i>	Sauté de volaille jus au paprika	Sauté de porc* sauce échalote	Steak haché de bœuf, ketchup	
	Petits pois carottes à la française	Pâtes	Coquillettes et petits pois à l'étuvée	Riz aux légumes sautés (champignons, chou chinois, carottes)	Semoule couscous et haricots verts	Pommes de terre façon campagnardes (champignons, oignon, persil)	Poêlée de légumes	Potatoes et haricots verts	Pâtes aux légumes	Gratin aux 3 couleurs (carottes, petits pois, navets, pommes de terre)	
	-	Emmental râpé	-	-	-	Fromage à la coupe	<i>Munster à la coupe</i>	-	Yaourt aromatisé	Emmental à la coupe	
	Fruits frais en farandole	<i>Fruit de saison</i>	Crème dessert saveur vanille	Salade de fruits asiatique	Fruit de saison	Petit suisse aromatisé	<i>Tarte au citron</i>	Crème dessert saveur chocolat	-	<i>Fruit de saison</i>	
<b>MARDI</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS PRODUCTEURS LOCAUX</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>AMER</b>		<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS HALLOWEEN</b>	
	Melon	Salade de carottes aux pommes	Salade verte	-	Hachis parmentier	-	<b>Pomelos</b>		Salade de chou fleur	<b>REPAS HALLOWEEN</b>	
	Rôti de porc* sauce au basilic	Sauté de volaille à l'ancienne	<i>Lewerknepljes (quenelle de foie) sauce au raifort</i>	Salade de <i>chou blanc</i>	Filet de merlu à la normande	Rôti de volaille à l'ail et au thym	<i>Sauté de porc*</i> au basilic		Emincé de bœuf sauce safranée	Salade de <i>carottes</i>	
	Purée florentine ( pommes de terre, épinards)	Riz pilaf	<i>Pommes sautées</i>	Frites	Frites	Blé et salsifis à la crème	<i>Endives braisées et pommes de terre fondantes</i>		Petits pois à la française et semoule	<i>Palette</i> à la diable	
Yaourt nature sucré	Fromage blanc nature + sucre	-	-	-	<i>Munster à la coupe</i>	-	-	-	Purée de potimarron		
-	-	<i>Tarte aux quetsches</i>	<i>Tarte aux quetsches</i>	<i>Tarte aux quetsches</i>	Fromage	Crème dessert saveur vanille	Crème dessert saveur vanille	Flan vanille	-	-	
* Rôti de volaille	-	-	-	Millefeuille	Fromage blanc aux fruits	* Sauté de volaille	* Sauté de volaille	-	Beignet framboise	* Sauté de volaille	
<b>MERCREDI</b>	-	-	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>		
	Sauté de veau au romarin	Dos de lieu sauce façon hollandaise	Emincé de bœuf aux olives	Salade de concombres bulgare	Salade de <i>carottes</i>	Salade aux dés de fromage	-	Tarte aux légumes	Gratin de coquillettes		
	Blé aux légumes du soleil (courgettes, tomates, aubergines)	Pommes de terre fondantes et chou-fleur façon polonaise	Blé aux légumes maraichers	<i>Sauté de porc*</i> aux herbes	Croustillant au fromage	Pavé de hoki sauce persillée	Purée crécy (carottes)	Salade verte	au <i>jambon de volaille*</i> et champignons		
	Saint Paulin à la coupe	Six de Savoie	Fromage	Gratin dauphinois	Coquillettes à la julienne de légumes	Purée crécy (carottes)	Crème dessert saveur caramel	Bûche de chèvre à la coupe	Emmental à la coupe		
<i>Fruit de saison</i>	Pastèque	Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel	Salade de fruits frais	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>		
<b>JEUDI</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>SALÉ</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	
	-	-	Salade de champignons à la grecque	-	-	-	<b>GALANTINE DE VOLAILLE, CORNICION</b>	-	-	-	
	Mijoté de bœuf aux petits oignons	Filet de hoki meunière, citron	Filet de hoki meunière, citron	Sauté de volaille	<i>Jambon* braisé</i>	Salade de <i>céleri</i>	<i>Galantine de volaille, cornichon</i>	Daube de bœuf	Salade de <i>carottes</i> à l'orange	Salade de céleri	
	Semoule et courgettes à l'ail	Riz pilaf et fleur de brocolis à la béchamel	Riz pilaf et fleur de brocolis à la béchamel	Pâtes et courgettes à la provençale	Carottes à la ciboulette et pommes rissolées	Curry de lentilles aux petits légumes (tomate, carottes, courgettes, petits pois)	<i>Paleron de bœuf</i>	Frites	Boulettes à l'agneau aux 4 épices	Goulache de bœuf	
Fromage à la coupe	Petit suisse aromatisé	Petit suisse aromatisé	Fromage à la coupe	Gouda à la coupe	<i>Yaourt nature en vrac</i> + sucre	<i>Gratin</i> Dubarry (pommes de terre et chou-fleur)	Fromage à la coupe	Julienne de légumes et boulgour	Potée de légumes		
Fruit de saison	-	-	Fruit de saison	Fruit de saison	-	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	-	-		
-	-	-	-	-	-	-	-	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse aux fruits		
									<b>**Pavé du fromager</b>		
<b>VENDREDI</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>	<b>REPAS VEGETARIEN</b>		<b>REPAS D'AUTOMNE BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	<b>REPAS BIO</b>	
	-	-		Salade de légumes racines (panais et carottes)	-	-	-	<b>REPAS BIO SUCRÉ</b>	-	-	-
	Pavé du fromager	Pavé du fromager		Emincé de bœuf aux champignons	Filet de colin pané et citron	Poulet aux épices	<i>Emincé de dinde sauce au miel</i>	Fricassée de poisson au curcuma	Paella	Filet de merlu sauce aux petits légumes	
	Cordiale de légumes	Cordiale de légumes		Purée de légumes aux saveurs d'automne	Fleur de brocolis	Semoule et légumes de couscous	Semoule et carottes à la menthe	Riz et méli mélo de légumes	Au poulet	Cœur de blé	
Tomme à la coupe	Tomme à la coupe	Fromage à la coupe	-	Fromage à la coupe	Fromage	Samos	Bûche de chèvre à la coupe	-			
Cake marbré au chocolat	Cake marbré au chocolat	-	Gélifié saveur vanille	Fruit de saison	<i>Gélifié vanille</i>	Chou vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits			

Produit issu de l'Agriculture Biologique

LOCAL Local et de saison

\* Sans porc

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

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.

