



Menus Péricolaires - Kid Club d'Eckbolsheim
Septembre - Octobre 2018



JOUR SEMAINE	Semaine du goût : LA CAROTTE SOUS TOUTES SES FORMES					VACANCES SCOLAIRES			
	Semaine du 3 au 7 septembre 2018	Semaine du 10 au 14 septembre 2018	Semaine du 17 au 21 septembre 2018	Semaine du 24 au 28 septembre 2018	Semaine du 1er au 5 octobre 2018	Semaine du 8 au 12 octobre 2018	Semaine du 15 au 19 octobre 2018	Semaine du 22 au 26 octobre 2018	Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018
LUNDI	C'est la rentrée !! REPAS BIO Salade verte Emincé de poulet à la provençale Penne - Crème dessert saveur vanille <i>Gratin de penne et petits légumes au fromage</i>	Melon <i>Boulettes à l'agneau</i> sauce aux épices Légumes de couscous - Gâteau de semoule <i>Beignet de légumes</i>	REPAS BIO - Sauté de poulet aux olives Blé et courgettes à la tomate Fromage à la coupe Fromage frais aux fruits <i>Gratin de blé et courgettes à la provençale</i>	<i>Céleri</i> rémoulade - Pilons de poulet épicés Coquillettes et haricots beurre à l'italienne - Eclair <i>Quenelles natures</i>	REPAS BIO - Fricassée de volaille au basilic Gratin de légumes de saison Fromage à la coupe Fruit de saison <i>Galette végétale</i>	<i>Salade coleslaw</i> <i>Rôti de bœuf</i> au poivre <i>Semoule et duo de carottes (orange et jaune)</i> - Fruit au sirop <i>Feuilleté au fromage</i>	REPAS VEGETARIEN - Croustillant au fromage Riz et petits pois à la française Fromage blanc sucré Fruit de saison	Concombre à la vinaigrette <i>Kassler</i> , moutarde Jardinière de légumes - Gélinié saveur vanille <i>Jambon de volaille</i> <i>Galette végétale</i>	REPAS BIO Salade de betteraves rouges Poulet à la crème Riz et fondue de poireaux Fromage blanc nature + sucre - <i>Filet de poisson à la crème</i>
	MARDI	Taboulé Bœuf au paprika Gratin de chou-fleur - <i>Quetsches</i> <i>Quenelles végétales</i>	REPAS BIO - Emincé de poulet sauce façon Vallé d'Auge Petits pois carottes Fromage Fruit de saison <i>Filet de poisson</i>	- - Filet de hoki meunière, citron Pommes vapeur et fleur de brocolis à la béchamel Rondelé ail et fines herbes <i>Prunes</i>	<i>Salade de carottes</i> au fromage - Filet de colin au bouillon safrané Fondue de poireaux et Riz Petit suisse aromatisé - - <i>Filet de poisson</i>	Salade de légumes racines aux raisins Sauté de bœuf au bleu Torsades - Gélinié saveur chocolat <i>Filet de poisson</i>	REPAS BIO <i>Potage crécy</i> Sauté de volaille à l'indienne Gratin de courges et pommes de terre - Fruit de saison <i>Quenelles à l'indienne</i>	REPAS BIO - Emincé de bœuf à l'échalote Blé et chou-rouge braisé Fromage à la coupe Fruit de saison <i>Crêpe aux champignons</i>	Salade de champignons Salade verte Rôti de volaille, jus aux saveurs d'Orient Boullgour et haricots verts à la bretonne - Crème dessert saveur caramel <i>Omelette</i>
MERCREDI		<i>Duo de carottes et céleri</i> Dos de lieu à la bahianaise (lait de coco, poivron, tomate) Riz pilaf - Fruit de saison	REPAS BIO Salade coleslaw Sauté de porc aux pêches Purée pommes de terre, haricots verts Fromage blanc sucré - <i>Rôti de volaille</i> <i>Quenelles natures</i>	REPAS BIO - Bœuf braisé créole Boullgour et carottes Fromage à la coupe Fruit de saison <i>Filet de poisson créole</i>	- - <i>Filet de porc</i> sauce aux poivrons Pâtes Vache qui rit <i>Fruit de saison</i> <i>Sauté de volaille</i> <i>Omelette sauce aux poivrons</i>	Salade verte aux dés de fromage Filet de colin pané, citron Purée de brocolis - Cocktail de fruits	REPAS BIO - Raviolis à la volaille et sauce tomate Salade verte Fromage Fruit de saison <i>Tortellinis ricotta épinards</i>	REPAS BIO Carottes râpées à la vinaigrette Sauté de volaille aux herbes fraîches Pâtes et légumes de saison Petit suisse aromatisé - <i>Galette végétale</i>	- Filet de colin à l'aneth Gratin de riz et courges Rondelé nature Fondant au chocolat
	JEUDI	- Veau aux champignons Jardinière de légumes Camembert à la coupe Brownie aux noix de pécan <i>Crêpe aux champignons</i>	- Bouchées à la reine Pâtes <i>Ribeaupierre à la coupe</i> <i>Pomme</i> <i>Croustade végétarienne</i>	MENU DES ENFANTS - Cordon bleu à la volaille Frites Carré frais Mousse au chocolat* <i>Crème dessert saveur vanille</i> <i>Croustillant au fromage - Crème dessert saveur vanille</i>	REPAS BIO Salade de concombres Bœuf aux carottes et semoule - Fruit de saison <i>Filet de poisson</i>	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX - <i>Knack</i> , moutarde <i>Choucroute et pommes vapeur</i> <i>Munster à la coupe</i> <i>Pâtisserie locale</i> <i>Saucisse de volaille</i> <i>Choucroute de la mer</i>	<i>Meli mélo de carottes aux deux couleurs</i> Normandin de veau sauce aux champignons Cœur de blé Yaourt aromatisé - <i>Galette végétale</i>	- Saumon sauce citronnée Purée pommes de terre, céleri Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison	REPAS BIO - Bœuf en daube Pommes vapeur et carottes nersilléas Brie Fruit de saison <i>Feuilleté</i>
VENDREDI		REPAS BIO Concombre à la ciboulette Emincé de porc aux herbes de provençe Blé et petits légumes - Gélinié vanille nappé caramel <i>Emincé de volaille</i> <i>Gratin de ratatouille et blé</i>	- - Filet de merlu au citron Méli mélo de légumes Gouda à la coupe <i>Tarte aux pommes</i>	REPAS VEGETARIEN - - Dhal de lentilles Riz pilaf Bûche du pilat à la coupe Salade de fruits frais	REPAS BIO Betteraves rouges au vinaigre balsamique Parmentier de bœuf Salade verte - Yaourt brassé aux fruits <i>Parmentier de poisson</i>	REPAS BIO - Omelette à la piperade Et boullgour Fromage Fruit de saison	- Filet de lieu sauce nantua Riz et ses petits légumes Camembert à la coupe <i>Carrot cake</i>	MENU DES ENFANTS - Steak haché, ketchup Frites Fromage Chou vanille <i>Haché de poisson</i>	REPAS BIO - Sauté de poulet au jus Purée de pommes de terre à l'ancienne (à la muscade) Fromage Poire <i>Crêpe aux champignons</i>

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 rôtis 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 selon les recommandations nutritionnelles en vigueur