


**Menus Péricolaires - Kid Club d'Eckbolsheim**  
**Mars avril 2018**

		VOYAGE DES PAPILLES: L'Italie				LES 4 SAVEURS	VACANCES SCOLAIRES	
JOUR SEMAINE	Semaine du 12 au 16 mars 2018	Semaine du 19 au 23 mars 2018	Semaine du 26 au 30 mars 2018	Semaine du 2 au 6 avril 2018	Semaine du 9 au 13 avril 2018	Semaine du 16 au 20 avril 2018	Semaine du 23 au 27 avril 2018	Semaine du 30 avril au 4 mai
LUNDI	REPAS BIO		REPAS VEGETARIEN		REPAS BIO	SALÉ	REPAS BIO	
	-	-	-		-	Salade de chou blanc	-	Saucisson, cornichons en rondelles
	Emincés de poulet au curry	Filet de hoki meunière, citron	Croustillant au fromage		Bœuf bourguignon	Petit salé*	Sauté de poulet aux champignons	Fricassé de saumon sauce homardine
	Riz et poêlée de courgettes	Gratin de légumes aux 3 couleurs (carottes, petits pois, navets) et pommes fondantes	Petits légumes à l'indienne et semoule couscous		Torsades et carottes persillées	aux lentilles et petits légumes	Semoule couscous et ratatouille	Poêlée d'épinards et riz pilaf
	Gouda	<b>Bûche de chèvre à la coupe</b>	Camembert à la coupe	Fromage à la coupe	-	Fromage à tartiner	-	
	Crème dessert saveur chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison	Gélibifié vanille nappé caramel *Sauté de volaille	Fruit de saison	Fromage blanc fruité *Galantine de volaille	
MARDI		REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS BIO	MENU DES ENFANTS	AMER		
	-	Salade de céleri	Salade verte	-	Salade de tomates	Salade frisée aux croûtons	-	
	Fricassée de poisson sauce aurore	<b>Sauté de poulet à la milanaise</b>	Penne	Jambon * braisé	Nuggets de volaille, ketchup	Carbonnade de bœuf	Emincé de porc* à la moutarde	
	Purée Dubarry (pommes de terre, chou-fleur)	Riz et cordiale de légumes	à la bolognaise	Blé et ratatouille	Frites	Pommes risolées et navets persillés	Petits pois carottes	
	Vache qui rit	-	-	Fromage	-	-	Carré frais	
	Poire Williams	Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Fruit de saison * Jambon de volaille	Crème dessert saveur vanille	Compote de fruits	Gaufre *Emincés de volaille	
MERCREDI	REPAS BIO	REPAS BIO			REPAS BIO	REPAS BIO		
	-	Potage de légumes	-	-	Salade de carottes à la menthe	Salade verte	-	
	Mijoté de bœuf cuit au jus	Galette végétale	Filet de lieu sauce crustacés	<b>Sauté de poulet</b> antillais (oignons et ananas)	Sauté de porc*, jus aux épices	Gratin de pâtes	Filet de poisson pané, citron	Quiche lorraine*
	Semoule et haricots verts à l'ail	Fleur de brocolis à la béchamel	Boulgour et salsifis persillés	Riz aux petits légumes	Semoule et petits pois aux herbes	à la volaille	Fondue de poireaux et pommes de terre	Salade verte
	Fromage à la coupe	-	Saint Paulin à la coupe	Samos	-	<b>Carré de l'Est à la coupe</b>	Les fripons	
	Fruit de saison	Petit suisse fruité	Compote de fruits	Gélibifié saveur vanille	Fruit de saison * Sauté de volaille	Pomme Elstar	Salade de fruits frais	
JEUDI	MENU DES ENFANTS		REPAS DE PÂQUES	REPAS BIO		ACIDE		REPAS BIO
	Salade de concombres	Salade verte aux dés de fromage	-	Salade verte à l'emmental	-	Salade de tomates au maïs	-	-
	Nuggets de volaille, ketchup	<b>Rôti de porc*</b> à la provençale	Navarin d'agneau printanier	Bœuf à l'échalote	Filet de merlu à la provençale	Filet de hoki au safran	Alouette de veau	Emincé de volaille à la crème
	Frites	Légumes printaniers	Gratin dauphinois	Printanière de légumes	Riz et fleur de brocolis à la béchamel	Semoule couscous et julienne de légumes	Blé et tomates à la provençale	Purée pommes de terre, poireaux
	-	-	Yaourt nature + sucre	-	<b>Munster à la coupe</b>	-	Bonbel	Emmental
	Mousse au chocolat** *Gélibifié saveur chocolat	<b>Tiramisu</b> *Rôti de volaille	Dessert de Pâques	Fruit de saison	Fruit de saison * Sauté de volaille	<b>Tarte à la rhubarbe</b>	Fruit de saison	Fruit de saison
VENDREDI	REPAS PRODUCTEURS LOCAUX			REPAS 100% VERT	REPAS VEGETARIEN	SUCRÉ et BIO	REPAS BIO	REPAS BIO
	-	-		Concombres bulgare	Salade verte aux dés de fromage	-	Salade de carottes	Salade de concombres
	<b>Kassler*</b>	Veau marengo		Filet de poisson sauce oseille	Pavé de haricots azukis, quinoa et légumes	Emincés de volaille <b>sauce aigre douce</b>	Goulache de bœuf	Fondant de bœuf
	<b>Spaetzles et chou rouge braisé</b>	<b>Fusilli paglia e fieno au citron (aux épinards et citron)</b>		Purée pommes de terre, épinards	Brunoise de légumes	Boulgour et haricots verts	Penne et haricots verts persillés	Pâtes et courgettes au paprika
	<b>Tomme du Ried à la coupe</b>	<b>Carré de l'Est à la coupe</b>	-	-	-	-	-	-
	Pâtisserie *Jambon de volaille	Clémentine		Kiwi	<b>Quatre Quart</b>	Fromage à la coupe <b>Compote de fruits</b>	Crème dessert saveur chocolat	Fruit de saison

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Local et de saison

\* Plat sans porc

Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.  
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles et la réglementation en vigueur  
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

**DUPONT**  
RESTAURATION 