





**Menus Péricolaires - Kid Club d'Eckbolsheim
Mai Juin 2018**

						MENUS COUPE DU MONDE DE FOOTBALL 2018			
JOUR SEMAINE	Semaine du 7 au 11 mai 2018	Semaine du 14 au 18 mai 2018	Semaine du 21 au 25 mai 2018	Semaine du 28 mai au 1er juin 2018	Semaine du 4 au 8 juin 2018	Semaine du 11 au 15 juin 2018	Semaine du 18 au 22 juin 2018	Semaine du 25 au 29 juin 2018	Semaine du 2 au 6 juillet 2018
LUNDI	REPAS BIO Salade de carottes râpées Poulet sauce aux 4 épices Riz et petits pois à la française Fromage blanc sucré -	REPAS BIO - Emincés de bœuf aux deux poivrons Courgettes au paprika Fromage Crème dessert saveur chocolat		NICE ET SES SPÉCIALITÉS Melon Sauté de bœuf à la niçoise (ail, romarin, olives) Ratatouille aux herbes de Provence - <i>Tarte à l'abricot</i>	- Beignet de calamars à la romaine Haricots verts à la bretonne Brie à la coupe Banane	REPAS BIO Salade de courgettes râpées Fondant de bœuf Boulgour et julienne de légumes au curry Yaourt nature + sucre -	REPAS BIO - Pilons de poulet Semoule couscous et légumes de couscous Bûche du pilat à la coupe Petits suisses fruités	REPAS BIO Salade de tomates Emincé de porc à la moutarde Boulgour et cordiale de légumes Yaourt sucré - <i>Emincés de volaille à la moutarde</i>	REPAS BIO - Sauté de porc basquaise Blé et haricots verts persillés Fromage Fruit de saison Sauté de volaille basquaise
MARDI		REPAS PRODUCTEURS LOCAUX - Jambon Pommes sautées Fromage blanc aux fines herbes façon biblaskaes Pomme d'Alsace Jambon de volaille	Radis à croquer Normandin de veau sauce brune Haricots plats - Crème dessert saveur vanille	REPAS BIO - Carry de volaille Riz et carottes persillées Camembert à la coupe Fruit de saison	Salade de champignons Goulash de bœuf hongrois Semoule et petits pois - Yaourt aux fruits	MENUS DES ENFANTS Salade verte Lasagnes à la bolognaise - Crêpe au chocolat	 Repas des Bleus, l'équipe de France <i>Salade chou rouge</i> Blanquette de veau Riz pilaf et carottes vichy - Clafoutis aux cerises	REPAS BIO Salade de radis râpés Gratin camarguais au bœuf haché, riz, oignons, tomates, courgettes, herbes - Fruit de saison	 Repas de La Selección, l'équipe du Brésil Salade brésilienne (cœurs de palmiers, maïs, oignons, tomates) Moqueca de peixe (poisson, persil, ail, tomate) Riz BIO aux haricots secs - Pastèque
MERCREDI	REPAS BIO - Bœuf braisé aux herbes de Provence Purée de pommes de terre et légumes variés Yaourt aromatisé Fruit de saison	REPAS BIO Salade de tomates Sauté de poulet au jus Semoule couscous et haricots verts aux petits oignons Petit suisse sucré -	- Waterzoï de poisson aux petits légumes et riz pilaf Fraidou Fruit de saison	REPAS BIO Salade de chou rouge Emincé de porc jus au romarin Printanière de légumes - Fromage frais aux fruits - <i>Emincés de volaille jus au romarin</i>	REPAS BIO Salade coleslaw Omelette aux herbes fraîches Pommes de terre fondantes et épinards Fromage frais aux fruits -	- Filet de merlu à la normande Purée de légumes variés (sans pommes de terre) Samos Crème dessert saveur caramel	REPAS BIO - Sauté de porc jus aux herbes de Provence Blé et courgettes Fromage Fruit de saison Sauté de volaille jus aux herbes de Provence	REPAS FROID Salade de concombre à la ciboulette Salade provençale au thon à la pommes de terre, tomates, haricots verts, poivrons - Pomme	REPAS BIO - Emincé de bœuf aux fines herbes Coquillettes et poêlée de légumes du soleil Saint paulin Fromage frais aux fruits
JEUDI		- Filet de colin pané, citron Cœur de blé et julienne de légumes Saint Paulin à la coupe Compote de fruits	REPAS VEGETARIEN - Poêlée de légumes du soleil Aux penne Emmental râpé Quatre quart	- Fricassée de saumon sauce mousseline Torsades et fleur de brocolis Carré de l'Est à la coupe Gélifié saveur vanille nappé caramel	- Filet de Hoki sauce dijonnaise Jardinière de légumes Saint Paulin à la coupe Fondant au chocolat	REPAS BIO - Poulet sauce au miel Farfalles et piperade à la tomate Fromage à la coupe Fruit de saison	 C'est l'ÉTÉ ! - Rôti de bœuf froid Salade de pâtes estivale (tomate, poivrons, maïs, basilic) Brie à la coupe Pêche	REPAS VEGETARIEN Melon charentais Croustade forestière (aux champignons) Pâtes - Crème dessert saveur caramel	 Repas de la Mannschaft, l'équipe d'Allemagne - Curry wurst (Saucisse sauce curry) Pommes de terre sautées Munster à la coupe Fruit de saison Saucisse de volaille
VENREDI	- Poêlée de colin doré au beurre Frites Samos Fruit de saison	MENUS DES ENFANTS Salade de concombres bulgare Bœuf à la bolognaise Spaghettis - Salade de fruits frais	REPAS BIO Crudités du chef Sauté de porc au jus Purée de pommes de terre à l'ancienne (muscade) Yaourt aromatisé - Sauté de volaille	Salade verte au maïs Tomate farcies à la viande hachée Cœur de blé - Fraises	REPAS BIO Tomates au basilic Emincé de poulet au jus Gratin dauphinois aux petits légumes Petit suisse sucré -	 Repas de la Sbornaya, l'équipe de Russie Русский салат (Macédoine de légumes à la russe) котлеты (boulettes de viande en sauce) - Carottes et pommes vapeur - Fruit de saison	Repas de la Selección das Quinas, l'équipe du Portugal  - Bacalhau a ze do pipo (Brandade de poisson) Salade verte Brebigrème Pastéis de nata	Repas de la Danish Dynamite, l'équipe du Danemark  Salade verte à la mimolette Gammeldags kylling (Rôti de volaille au persil à la sauce brune) Frites - Gaufrettes	- Escalope de poulet à la crème Petits pois carottes Rondelé nature Tarte aux fruits de saison

 Produits issus de l'agriculture biologique

Local et de saison

* Plat 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 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.

DUPONT
RESTAURATION 