

Menus Péricolaires - Kid club d'Eckbolsheim Juillet - Août 2019

Le tour de France et ses spécialités locales									
JOUR SEMAINE	Semaine du 1 au 5 juillet 2019	Semaine du 8 au 12 juillet 2019	Semaine du 15 au 19 juillet 2019	Semaine du 22 au 26 juillet 2019	Semaine du 29 juillet au 2 août 2019	Semaine du 5 au 9 août 2019	Semaine du 12 au 16 août 2019	Semaine du 19 au 23 août 2019	Semaine du 26 au 30 août 2019
LUNDI	Salade de carottes	Pastèque	REPAS FROID et BIO Salade de blé	A chaque saison, son produit, sa couleur : Jaune Salade de céleri au curry	Radis à croquer			REPAS BIO -	Pastèque
	<i>Sauté de bœuf</i> sauce brune	<i>Jambon braisé</i>	Poulet froid	Filet de hoki sauce dijonnaise	<i>Emincé de bœuf</i> sauce orientale			Poulet sauce barbecue	Filet de lieu grillé
	Mousseline de pommes de terre et légumes	Petits pois carottes à la crème	Salade de betteraves rouges persillées	Cœur de blé et haricots beurre	Semoule et haricots plats à l'étuvée			Brocolis au maïs	Riz et concassée de tomates
	-	-	Fromage blanc sucré	-	Yaourt sucré			Fromage	-
	Tarte au flan	Brownie aux noix de pécan	-	<i>Smoothie</i> (pomme, pêche, nectarine)	-			Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel
	<i>Galette de quinoa à la provençale</i>	<i>Jambon de volaille</i> <i>Raviolis ricotta épinards sauce végétarienne</i>	<i>Pois chiches à la vinaigrette</i>	<i>Croustillant au fromage</i>	<i>Quenelles natures à l'orientale</i>			<i>Tortilla sauce barbecue</i>	<i>Tarte aux légumes</i>
MARDI	-	Etape Alsacienne -	Champignons à la grecque	REPAS FROID et BIO -	-			REPAS BIO -	REPAS BIO -
	Filet de merlu grillé aux fines herbes	Lewerkneple sauce raifort	Tagliatelles de saumon	Porc froid	Poisson basquaise			Steak haché au jus	Sauté de volaille sauce au basilic
	Curry de légumes (courgettes, poivrons, carottes, chou-fleur) et boulgour	Pommes de terre sautées	sauce blanche citronnée	Salade américaine (Pommes de terre, tomates, haricots rouges et maïs)	Gratin de chou-fleur			Couscous (légumes et pois chiches)	Purée florentine (pommes de terre, épinards)
	Gouda	Munster à la coupe	-	Saint Paulin	Les fripons			Gouda	Fromage
	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Compote de fruits	Yaourt aux fruits	Grillé aux abricots			Fruit de saison	Fruit de saison
	<i>Curry de légumes, pois chiches et boulgour</i>	<i>Quenelles de volaille sauce raifort</i> <i>Fromage blanc aux fines herbes type bibelaskaes</i>	<i>Tagliatelles aux petits légumes</i>	<i>Rôti de volaille froid</i> <i>Salade américaine (Pommes de terre, tomates, haricots rouges et maïs)</i>	<i>Omelette basquaise</i>			<i>Couscous végétarien</i>	<i>Parmentier d'épinards gratiné</i>
MERCREDI	Nancy et les spécialités lorraines Salade verte	Salade de carottes	REPAS BIO -	REPAS BIO -	Salade verte			REPAS FROID Concombres à la crème	REPAS BIO -
	Quiche	Filet de colin pané, sauce tartare	Omelette aux fines herbes	Fricassée de volaille aux poivrons	Tomate ou courgette farcie			Thon	Mijoté de bœuf aux olives
	Lorraine	Boulgour et courgettes braisées	Pommes de terre et julienne de légumes	Semoule couscous et légumes de tajine	Boulgour			Salade niçoise (pdt, haricots verts, tomates, poivrons, olives)	Blé aux légumes maraichers
	Purée pommes mirabelles	Géllifié saveur caramel	Camembert à la coupe	Fromage	-			Petit suisse aromatisé	Fromage
	Tarte tomates et chèvre	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane	Nectarine			-	Compote de fruits
	Tarte tomates et chèvre	<i>Plat complet de boulgour, courgettes et haricots secs</i>	-	<i>Tajine végétarienne</i>	<i>Légumes farcis végétariens</i>			<i>Salade niçoise végétarienne (au chèvre)</i>	<i>Galette végétale</i>
JEUDI	REPAS BIO Salade de concombres bulgare	REPAS BIO Tomates sauce oignons	Toulouse et les spécialités du Sud-Ouest Melon	-	REPAS BIO -			REPAS FROID -	REPAS FROID -
	Bœuf fondant à la sauce tomate	Emincé de volaille sauce blanche kébab	Saucisse de Toulouse	Crêpe au fromage	Sauté de porc et son jus au thym			Betteraves rouges au vinaigre balsamique	-
	Torsades et haricots verts à l'ail	Potatoes	Haricots blancs et ratatouille	Sauté de veau aux champignons	Pommes de terre fondantes et brunoise de légumes			Nuggets de volaille, ketchup	<i>Cervelas</i>
	-	-	Fourme d'Ambert	Carottes persillées	Fromage à la coupe			Duo de haricots à l'ail	Salade piémontaise
	Fromage blanc sucré	Compote de fruits	-	-	Fruit de saison			-	Yaourt sucré
	<i>Riz façon risotto et haricots verts à l'ail</i>	<i>Boulettes type falafel</i>	<i>Saucisse de volaille</i> <i>Plat complet de haricots blancs, riz et ratatouille en sauce</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Sauté de volaille et son jus au thym</i> <i>Fromage blanc aux fines herbes</i>			<i>Tarte au fromage blanc</i>	<i>Fruit de saison</i> <i>Galantine de volaille</i> <i>Salade piémontaise aux haricots rouges</i>
VENDREDI	REPAS BIO -	REPAS FROID et VEGETARIEN -	-	Albertville et les spécialités savoyardes Cruité du chef	REPAS FROID et BIO -			-	-
	Dinde sauce poulette	Thon vinaigrette	Pilons de poulet grillés	<i>Jambon</i>	Poulet froid, ketchup			Spaghetti	
	Carottes et pommes campagnardes	Salade espagnole (riz, tomate, poivron, petits pois, olive)	Gratin de courgettes à la napolitaine	Gratin de crozets aux légumes	Salade de tortis estivales (tortis, courgettes, poivrons et basilic)			A la carbonara	
	Fromage	Emmental	Yaourt sucré	-	Fromage			Emmental râpé	
	Fruit de saison	Banane	Tarte aux fruits	Fromage blanc aux myrtilles	Crème dessert saveur chocolat			Liégeois chocolat	
	<i>Omelette sauce poulette</i>	<i>Haricots blancs vinaigrette</i>	<i>Croissillon Dubarry</i>	<i>Jambon de volaille</i> <i>Gratin de crozets aux légumes au fromage à raclette</i>	<i>Salade de tortis estivales (au fromage)</i>			<i>Pâtes carbonara à la volaille</i> <i>Pâtes maraichères</i>	

 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**
 **Local et de saison**

* Sans porc et végétarien



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

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.



DUPONT
RESTAURATION 