



Menus Péricolaires - Kid Club et Mini club d'Eckbolsheim

SEPTEMBRE OCTOBRE 2021

JOUR SEMAINE	SEMAINE DU GOÛT : Les 4 saveurs					VACANCES SCOLAIRES				
	Semaine 35 30 août au 3 septembre 2021	Semaine 36 6 au 10 septembre 2021	Semaine 37 13 au 17 septembre 2021	Semaine 38 20 au 24 septembre 2021	Semaine 39 27/09 au 1er octobre 2021	Semaine 40 4 au 8 octobre 2021	Semaine 41 11 au 15 octobre 2021	Semaine 42 18 au 22 octobre 2021	Semaine 43 25 au 29 octobre 2021	Semaine 44 1 au 5 novembre 2021
LUNDI	REPAS BIO					REPAS PRODUCTEURS LOCAUX	ACIDE	REPAS VEGETARIEN et BIO	REPAS BIO	
		<i>Duo de céleri et carottes</i>			<i>Salade de carottes</i> aux pommes	<i>Céleri rémoulade</i>		Salade verte	Velouté de légumes	
	Emincé de bœuf aux olives	<i>Fleischkiechle</i> et sa sauce blanche	Filet de colin pané, sauce rémoulade	Cordon bleu de volaille	Filet de colin safrané	<i>Knacks, condiment</i>	Filet de poisson <i>sauce au vinaigre de xérés</i>	Pâtes bolognaise	Sauté de volaille, jus au paprika	
	Pâtes et courgettes	Purée pommes de terre, poireaux	Pommes de terre et petits pois	<i>Carottes</i> aux petits oignons	Printanière de légumes	<i>Choucroute et pommes vapeur</i>	Poêlée de légumes	végétarienne	Haricots verts à la bretonne	
	Gouda		Amsterdamer à la coupe	Bleu d'Auvergne à la coupe	Petit suisse aromatisé	<i>Tarte aux pommes</i>	Brie à la coupe	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	
	Fruit de saison	Gélifié saveur vanille	Crêpe sucrée	Fruit de saison		<i>Tarte au citron</i>				
	<i>Quennelles natures</i>	<i>Boulettes de soja sauce blanche</i>	<i>Beignet d'oignons sauce rémoulade</i>	<i>Pané de pois et légumes</i>	<i>Omelette</i>	<i>Tortilla</i>		<i>Palet de légumes</i>		
MARDI		REPAS VEGETARIEN	MENU DES ENFANTS et BIO		REPAS VEGETARIEN et BIO	REPAS BIO	AMER	REPAS D'HALLOWEEN		REPAS BIO
	Salade de concombres		Salade de concombres à la crème	Salade de <i>chou blanc</i>	Salade de légumes racines	Salade de légumes racines	<i>Salade mêlée aux segments d'agrumes</i>	<i>Emincé de bœuf</i> et son jus sanguinolant	Salade de panais	Salade de panais
	Filet de lieu	Œufs brouillés et sa sauce végétarienne	Steak haché de bœuf sauce brune	Filet de lieu à la crème	Galette végétale à la mexicaine	Sauté de bœuf au paprika	<i>Côte cuite de porc</i>	Purée de patates douces	Normandin de veau en sauce	Emincé de bœuf au jus
	et son riz façon paëlla	Poêlée de légumes du soleil	Pâtes	Mélange de céréales gourmandes	Riz et ratatouille	Coquillettes	<i>Endives braisées</i> et pommes de terre fondantes	<i>Munster à la coupe</i>	Torsades et brunoise de légumes	Blé et chou-rouge braisé
		Emmental	Crème dessert chocolat	Raisin	Fruit de saison	Fromage frais à la pulpe de fruits	Crème dessert saveur vanille	Carrot cake	Emmental à la coupe	Cantal à la coupe
	Crème dessert saveur chocolat	<i>Tarte aux quetsches</i>	<i>Galette végétale</i>	<i>Tortellinis ricotta épinards</i>	<i>Raviolis aux légumes</i>	<i>Sauté de volaille</i>	<i>Parmentier à la purée de patates douces et lentilles</i>	<i>Quennelles en sauce</i>	<i>Feuilleté au chèvre</i>	
	<i>Paëlla végétarienne</i>					<i>Crêpe aux champignons</i>				
MERCREDI	REPAS BIO			REPAS BIO			REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO		REPAS VEGETARIEN
	Salade verte aux dés de fromage		Salade verte aux dés de fromage	Salade de concombres			Tarte aux légumes	Céleri rémoulade	<i>Salade de chou rouge</i>	Velouté de potiron
	Emincé de porc au jus	Filet de colin au basilic	Blanc de poulet au coulis de tomate	Sauté de porc aux pêches	<i>Fondant de bœuf</i> à l'orientale	Burger de veau et son jus aux épices	Salade verte	Sauté de volaille aux herbes fraîches	Filet de colin meunière sauce fromage blanc	Quennelles natures sauce façon nantua
	Blé et épinards à la crème	Riz pilaf et carottes au miel	Blé et courgettes aux herbes	Semoule et légumes de tajine	Boulgour et chou-fleur	Boulgour et piperade	Bûche de chèvre à la coupe	Riz	Brocolis aux amandes	Riz et brunoise de légumes
	Fromage blanc sucré	<i>Munster à la coupe</i>	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aux fruits	Fourme d'Ambert à la coupe	Bleuet des prairies à la coupe	Salade de fruits frais	Petit suisse sucré	Mousse au chocolat	<i>Fromage blanc nature</i> + sucre
	Fruit de saison		Sauté de volaille aux pêches	Fruit de saison	Fruit de saison					
	<i>Emincé de volaille au jus</i>	<i>Dhal de lentilles</i>	<i>Gratin de cœur de blé et courgettes à la provençale au fromage</i>	<i>Falafels</i>	<i>Poêlée de boulgour, haricots rouges et chou fleur</i>	<i>Palet de légumes maraîcher</i>		<i>Œufs brouillés aux fines herbes</i>	<i>Nuggets de blé sauce fromage blanc - crème dessert chocolat</i>	
	<i>Œufs durs</i>									
JEUDI	C'EST LA RENTREE !	REPAS BIO	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN	BRADERIE DE LILLE		SUCRÉ et BIO		REPAS BIO	REPAS BIO
	Melon	Salade verte		Salade de concombres		Salade verte aux dés de fromage	Salade de céleri		Salade verte	Salade verte
	Normandin de veau, ketchup	Fricassée de volaille aux champignons	Emincé de bœuf à la diable	Riz façon risotto	Waterzoï de volaille	Bouchées plein filet de colin pané, citron	Sauté de volaille <i>sauce aigre douce</i>	Blanquette de saumon au citron	Carbonnade de bœuf	Pâtes carbonara
	Pommes rissolées	Pâtes	Pommes de terre	aux tomates et basilic et ses fèves	Pommes de terre et petits légumes au bouillon	Petits pois carottes à la crème	Semoule et carottes	Trio de légumes	Semoule et carottes persillées	(à la volaille)
	Fromage nature	Yaourt aux fruits	Fromage	Saint Paulin à la coupe	Maroilles	<i>Fruit de saison</i>	<i>Flan nappé caramel</i>	Saint Nectaire à la coupe	Camembert à la coupe	Compote de fruits
	<i>Galette végétale</i>	<i>Salade végétarienne</i>	<i>Palet de légumes</i>	<i>Waterzoï végétarien</i>	<i>Beignet de chou-fleur, citron</i>	<i>Boulettes végétales sauce aigre douce</i>	<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Carbonnade végétarienne</i>	<i>Gratin de pâtes maraîchères au reblochon</i>	
VENDREDI	REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN	REPAS D'AUTOMNE et BIO	REPAS BIO	REPAS VEGETARIEN et BIO	SALÉ	MENU DES ENFANTS	REPAS VEGETARIEN	
		Salade de pommes de terre		Salade de céleri			<i>Galantine de volaille</i> , comichon	Salade de tomates		<i>Salade coleslaw</i>
	Croustillant au fromage	Veau marengo	Lasagnes	Emincé de bœuf sauce bourgeoise (navets et carottes)	Steak haché de bœuf sauce chasseur	Omelette aux champignons	<i>Paleron de bœuf</i>	Nuggets, ketchup	Tartiflette aux légumes	Brandade de poisson
	Haricots verts aux dés de tomate	Gratin de chou-fleur	aux légumes	Purée de potiron	Pâtes	Haricots verts et pommes persillées	Gratin Dubarry (pommes de terre et chou-fleur)	Potatoes	et pommes de terre	à la purée d'épinards
	<i>Ribeaupierre à la coupe</i>	Banane	Camembert à la coupe	Poire	Yaourt sucré	Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé	Crêpe au nutella	Samos	Crème dessert saveur chocolat
	<i>Ille flottante</i>	Salade de fruits frais	<i>Emincé végétale sauce bourgeoise</i>	<i>Palet de légumes</i>		<i>Terrine de légumes (entrée) - Œufs durs (plat)</i>	<i>Nuggets de blé, ketchup</i>	<i>Banane</i>	<i>Parmentier d'épinards à l'égréné végétal</i>	

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

***Alternatives sans porc et végétarienne**

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 de Dupont Restauration et validés par Mme Chalon.



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Le pain est issu de l'agriculture biologique



Les alternatives végétariennes sont des plats complets