Menus Périscolaires - ECKBOLSHEIM
MARS AVRIL 2023

JOUR SEMAINE	Semaine 10 6 au 10 mars 2023	Semaine 11 13 au 17 mars 2023 *Semaine Espagnole*	Semaine 12 20 au 24 mars 2023	Semaine 13 27 au 31 mars 2023	Semaine 14 3 au 7 avril 2023	Semaine 15 10 au 14 avril 2023	Semaine 16 17 au 21 avril 2023	Semaine 17 24 au 28 avril 2023	Semaine 18 1 au 5 mai 2023
						VACANCES SCOLAIRES			
LUNDI	Crudités du chef Pâtes carbonara à la volaille Yaourt aromatisé Pâtes carbonara végétarienne	REPAS 100% BIO Emincé de poulet au jus *Riz façon paëlla* Fromage ail et fines herbes Fruit de saison *Paëlla végétarienne aux boulettes de soja*	REPAS VEGETARIEN ET BIO Salade verte Tortellinis végétariens sauce champignons Fruit de saison	Filet de colin meunière, sauce tartare Purée pommes de terre, brocolis Brie Flan vanille Beignet de légumes	REPAS VEGETARIEN ET BIO Gratin de pomme de terre végétarien aux légumes au fromage Yaourt sucré Fruit de saison		Gratin de pâtes aux légumes printaniers et dés de jambon Tomme Fruit de saison Gratin à la volaille Gratin de pâtes aux légumes printaniers et fromage	Salade de haricots verts Filet de colin meunière, sauce rémoulade Petits pois carottes Compote de fruits Nuggets de blé, sauce rémoulade	
MARDI	Chou rouge râpé aux pommes **Mijoté de bœuf (local) sauce piquante** Printanière de légumes Donut Falafels sauce piquante	*Gaspacho* Rôti de porc à la provençale Boulgour et navets Fruit de saison Rôti de volaille à la provençale Omelette à la provençale	REPAS 100% BIO Ragoût de veau à l'aneth Pates et petits légumes Fromage Fruit de saison Quenelles natures sauce à l'aneth	REPAS 100% BIO Salade de radis râpés Emincé de volaille à la crème Poêlée de carottes Fruit de saison Saucisse végétale	Crudités du chef Filet de poisson à la moutarde Pâtes et épinards Fromage frais à la pulpe de fruits Œufs durs à la moutarde	REPAS VEGETARIEN ET BIO Salade de choux blanc au cumin Tortellinis aux légumes sauce tomate Fruit de saison	Bœuf strogonoff Chou-fleur persillé Chanteneige Eclair au chocolat Quenelles natures en sauce	Cœur de laitue Jambon VPF de qualité supérieure Coquillettes et épinards à la crème Tarte aux pommes Jambon de volaille Œufs brouillés	MENU DES ENFANTS
MERCREDI	REPAS VEGETARIEN ET BIO Palet végétarien Riz crémeux et haricots verts Fromage à la coupe Compote	Poêlée de colin doré au beurre Purée patates douces Ribeaupierre Liégeois Crêpe aux champignons	Salade de chou fleur Kassler et condiment Pommes de terre et choucroute Tarte aux pommes Jambon de volaille Palet de légumes, condiment	Salade coleslaw Boulettes d'agneau sauce aux airelles Pâtes et navets braisés Mimolette à la coupe Boulettes de lentilles jaunes sauce aux airelles	REPAS 100% BIO Salade de chou rouge au vinaigre de framboise Sauté de porc sauce fromagère Blé et carottes au miel Petit suisse aromatisé Rôti de volaille sauce fromagère Croustillant au fromage	.Macédoine de légumes rémoulade Sauté de porc aux champignons Boulgour et brocolis à la béchamel Banane Sauté de volaille aux champignons Crêpe aux champignons	Salade de champignons Filet de poisson, sauce citron Riz et haricots verts Flan vanille nappé caramel Risotto et haricots verts	REPAS 100% BIO Bœuf aux carottes Purée de pommes de terre Crème dessert Fruit de saison Boulettes de lentilles jaunes en sauce	REPAS 100% BIO Salade de carottes cuites à la marocaine Sauté de porc aux champignons Légumes Fruit de saison Sauté de volaille aux champignons Parmentier végétarien
JEUDI	REPAS 100% BIO Salade de haricot vert Emincé de poulet Pomme de terre et poêlée de légumes Gouda Raviolis aux légumes	REPAS VEGETARIEN ET BIO Salade de chou rouge Omelette *Patatas bravas* Clémentine	**Salade de carottes (local) à la ciboulette** Filet de colin MSC basquaise Blé et salsifis aux herbes Crème dessert saveur vanille Gnocchis sauce basquaise	REPAS 100% BIO Omelette au thym Riz et ratatouille Brie à la coupe Salade de fruits	REPAS DE PÂQUES	REPAS 100% BIO Salade de betterave rouge au basilic Mijotée de veau sauce chasseur Semoule et fondue de poireaux Saint Paulin Palet de légumes	REPAS 100% BIO Sauté de volaille jus aux épices Blé et légumes Brie Fruit de saison Falafels menthe et coriandre	REPAS VEGETARIEN Salade de céleri Chili végétarien aux légumes et haricots rouges Riz Vache qui rit	Salade verte Cassolette océane aux petits légumes Spaetzle Flan chocolat Dhal de lentilles
VENDREDI	Salade de céleri aux raisins secs Filet de lieu pané, citron Purée pommes de terre, carottes Fromage blanc sucré Feuilleté au fromage	Sauté de poulet antillais (oignons et ananas) Poêlée de légumes printaniers Munster à la coupe *Pastel de Nata* Nuggets de fromage	Salade de panais râpé Merguez Semoule et légumes de couscous Yaourt sucré Saucisse végétale	MENU DES ENFANTS		**hocolat dans tous ses éta** Parmentier de poisson à la purée Petit suisse sucré **Tarte au chocolat** Parmentier végétarien	REPAS VEGETARIEN ET BIO Salade verte Omelette à la tomate Pommes de terre vapeur et petits légumes Petit suisse aromatisé	REPAS 100% BIO Sauté de volaille jus au safran Pâtes et céleri braisé Fromage à la coupe Fruit de saison Quiche aux légumes (plat)	REPAS 100% BIO Emincé de bœuf au thym Blé et haricots verts aux petits oignons Petit suisse sucré Fruit de saison Falafels

Produit BIO · Produit local · Pêche durable · Label rouge · AOP · IGP

** Alternative sans viande*

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

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 selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), MSC (poisson issu d'une pêche durable)