

La semaine du goût 2015 dans tous les sens...

Présentation des aventuriers des 5 sens !

Voici cinq personnages qui représentent les cinq sens.

A toi de leur attribuer un nom et d'imaginer leurs aventures...

L'histoire la plus originale sera publiée dans une des prochaines plaquettes menus.

A vos crayons...



Histoire à transmettre
au directeur(rice) de ton
périscolaire avant le 5
novembre 2015.



Menus

Du 12 octobre au 20 novembre 2015

Il était une fois
au fin fond d'une grande cuisine, deux chefs
jonglant avec casseroles et marmites...
Lors de la semaine du goût, ils se réuniront pour
émoussiller vos sens et stimuler vos papilles.
Mais qui sont-ils ?



★ Jean-Martin HEITZ ★

Chef de cuisine,
PoivreSel & Bout'chou
à Entzheim



★ Fabien MENGUS ★

Chef doublement étoilé au
guide Michelin,
restaurateur du Cygne
à Gundershoffen



Semaine 42
Du 12 au 16 octobre
Semaine du Goût

Semaine 43
Du 19 au 23 octobre

Semaine 44
Du 26 au 30 octobre

Semaine 45
Du 02 au 06 novembre

Semaine 46
Du 09 au 13 novembre

Semaine 47
Du 16 au 20 novembre

LUNDI

LA VUE

« **Repas VERT** »
Soupe d'orties
Filet de colin aux herbes
Purée de brocolis
Mousse menthe chocolat

MARDI

L'OUIE

Légumes à croquer
Fromage blanc aux herbes
Bœuf fondant
Aux légumes craquants
Pépinettes
Raisin noir et
Biscuit croustillant

MERCREDI

LE TOUCHER

Salade verte à l'emmental
Mini Bouchées "Manger main"
Potatoes maison
Ketchup revisité
Compote à boire

** Mini bouchées végétariennes

JEUDI

Le Goût : Menu Etoilé

Ballotine de gibier et
Son chutney de choucroute*
Emincé de poulet au citron vert
Riz aux amandes
Ecrasé de potiron vanillé
Pain perdu à la fleur d'oranger
Et aux segments d'agrumes
* Crevettes, chutney de choucroute
** Cordon bleu végétarien

VENDREDI

L'ODORAT

Salade de carottes à l'orange
Tartiflette au munster
Salade verte
Salade de fruits frais aux arômes de barbe à papa

* / ** Gratin de pommes de terre au munster

Menu 100 % BIO
Chili cone carne végétarien
Riz
Edam
Poire

Salade verte à la feta
Fricassée de poisson
Sauce au citron
Gratin de légumes
Tarte aux pommes

Sauté de porc
Sauce aigre douce
Bouglhour
Julienne de légumes
Fromage ail et fines herbes
Raisin blanc

* / ** Omelette piperade

Salade de radis
Estouffade de bœuf aux petits oignons
Purée de navets
Yaourt aux fruits

** *Croqu'tofu à la provençale*

Emincé de volaille au curry
Farfalles
Fenouil à la tomate
Gouda
Crème dessert à la vanille

** Pané végétarien

Salade de betterave cuite
Emincé de bœuf
Sauce bourgeoise
Petits pois et carottes
Fromage blanc - sucre

** Gratin de pâtes aux légumes

Repas végétarien
Lasagnes ricotta épinards
Salade verte
Camembert
Banane

Salade de céleri vinaigrette
Filet de colin
Sauce beurre blanc
Pommes de terre persillées
Poêlée forestière
Liégeois au chocolat

Poulet aux olives
Torsades tricolores
Chou fleur persillé
Tomme Noire
Compote de pommes à la cannelle

** Omelette nature

Kassler au jus
Lentilles ménagères
Coulommiers
Poire

* / ** *Croqu'tofu au fromage*



Endives au jambon
Pommes de terre sautées
Kiri
Clémentines

* *Endives* au jambon de dinde
** Gratin d'endives

Salade de chou rouge
Paëlla garnie (riz bio)
Crème dessert praliné

* / ** Paëlla de poisson sans chorizo et sans fruits de mer

Bouillon aux vermicelles
Pot au feu
Pommes de terre
Et légumes du pot
Fromage blanc aux fruits

** Potée de légumes

Blanquette de veau
Pennes
Brie à la coupe
Orange

** Poêlée forestière

Repas végétarien
Salade de carottes et dés de fromage
Galette de céréales
Fondue de poireaux
Yaourt brassé aux fruits

Feuilleté au fromage
Sauté de volaille au paprika
Bouglhour
Poêlée méridionale
Petits suisses aux fruits

** *Croqu'tofu au paprika*

Carbonade Flamande
Purée de haricots verts
Emmental
Pomme

** Pané végétarien

ARMISTICE

Médaille de merlu à la ciboulette
Tagliatelles
Brocolis
Chèvre
Crêpes

Saucisse paysanne
Purée au potiron
Edam
Banane

* Saucisse de volaille
** Pané végétarien

Emincé de lapin au jus
Purée de légumes
Brie
Compote pomme abricot

** Curry de légumes à l'indienne

Salade de carottes
Omelette au fromage
Riz pilaf
Epinard
Mousse au chocolat

Salade d'endives
Cocotte de poulet Basquaise
Pommes de terres au four
Navet jaune
Fromage blanc + sucre

** Pané végétarien sauce basquaise

Bœuf braisé sauce brune
Coquillettes
Céleri à la tomate
Saint Paulin
Kiwi

** Galette végétarienne

Salade fromagère
Filet de cabillaud à la provençale
Quinoa
Haricots beurre
Salade d'ananas frais

Produits issus de l'agriculture biologique
Fruits et légumes de saison
Produits locaux

*Repas sans porc

**Repas sans viande

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

En cas de question sur les allergènes, merci de contacter le responsable de l'accueil périscolaire.