

MENUS PETITE ENFANCE

Ville de Lingolsheim



	REPAS VEGETARIEN		REPAS DEVELOPPEMENT DURABLE		
	LUNDI 15 novembre 2021	MARDI 16 novembre 2021	MERCREDI 17 novembre 2021	JEUDI 18 novembre 2021	VENREDI 19 novembre 2021
Petits (8 à 12 mois)	Bœuf <i>Purée pomme de terre, épinards BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	<i>Poisson</i> <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> <i>Purée pomme BIO</i> kiwi	Œufs brouillés <i>Purée pomme de terre, haricots verts BIO</i> Purée pomme coing (pot)	<i>Poisson</i> <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Porc <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> <i>Purée pomme BIO</i> vanille
Moyens (12 à 18 mois)	Bœuf <i>Purée pomme de terre, épinards BIO</i> Fraidou <i>Purée de pommes BIO</i>	<i>Poisson</i> Blé et chou vert confit <i>Pont l'Evêque à la coupe</i> <i>Purée pomme BIO</i> kiwi	Œufs brouillés <i>Riz et haricots verts BIO</i> <i>Bleu d'Auvergne à la coupe</i> Purée pomme coing (pot)	<i>Poisson</i> <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> <i>Emmental BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Porc Pommes de terre vapeur et choucroute Ribeaupierre à la coupe <i>Purée pomme BIO</i> vanille
Grands (18 à 36 mois)	<i>LOCAL</i> <i>Salade de chou blanc</i> <i>LOCAL</i> <i>Emincé de bœuf</i> stroganoff Semoule et céleri persillé Fraidou <i>Purée de pommes BIO</i>	Œuf dur macédoine <i>Filet de lieu</i> sauce brune Blé et chou vert confit <i>Pont l'Evêque à la coupe</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de panais Œufs brouillés façon basquaise <i>Riz et haricots verts BIO</i> <i>Bleu d'Auvergne à la coupe</i> Pomme cuite	Potage Tagliatelles de <i>saumon</i> et petits légumes <i>Emmental BIO</i> Raisin	<i>Salade de céleri BIO</i> aux raisins secs <i>Knacks</i> , condiments Pommes de terre vapeur et choucroute Ribeaupierre à la coupe Tarte aux pommes
Alternative sans viande	Fromage/ Boulettes de lentilles jaunes en sauce				<i>Choucroute de la mer (au poisson)</i>

GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme banane BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO</i> vanille Petit suisse nature	<i>Purée pomme BIO</i> framboise <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO</i> poire Petit suisse nature	<i>Purée pomme BIO</i> kiwi <i>Yaourt nature BIO</i>
Moyens et Grands	Fruit de saison <i>Fromage blanc nature BIO</i> Spéculoos	<i>Purée pomme BIO</i> vanille <i>LOCAL</i> <i>Chinois nature</i>	Kiwi <i>Yaourt nature BIO</i> Madeleine	<i>Purée pomme BIO</i> poire Fromage à tartiner <i>LOCAL</i> <i>Pain blanc</i>	Salade de fruits frais <i>Yaourt nature BIO</i> Crêpe sucrée

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de **pommes BIO**

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 en vigueur



Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat

