

MENUS PETITE ENFANCE Lingolsheim



	LUNDI 14 février 2022	MARDI 15 février 2022	MERCREDI 16 février 2022	JEUDI 17 février 2022	REPAS VEGETARIEN VENDREDI 18 février 2022
Petits (8 à 12 mois)	Porc <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	<i>Poisson</i> <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Purée pomme BIO</i> kiwi	<i>Poisson</i> <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> <i>Purée pomme BIO</i> kiwi	Bœuf <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée pomme BIO</i> vanille	<i>Omelette BIO</i> <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Porc <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> Les fripons <i>Purée pomme banane BIO</i>	<i>Poisson</i> <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Gouda BIO</i> <i>Purée pomme BIO</i> kiwi	<i>Poisson</i> Boullgour - poêlée de brocolis et champignons <i>Livarot à la coupe</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	Bœuf Pâtes et carottes vichy <i>Camembert à la coupe BIO</i> <i>Purée pomme BIO</i> vanille	<i>Omelette BIO</i> <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i> Petit suisse nature
Grands (18 à 36 mois)	<i>Duo de carottes et céleri</i> <i>Kassler</i> , condiment Pommes de terre vapeur et <i>choucroute</i> Les fripons <i>Purée pomme banane BIO</i>	<i>Filet de lieu</i> au bouillon Haricots rouges et petits pois aux épices <i>Gouda BIO</i> Fruit de saison	<i>Filet de lieu</i> sauce crème Boullgour - poêlée de brocolis et champignons <i>Livarot à la coupe</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	Terrine de légumes Sauté de bœuf aux petits oignons Pâtes et carottes vichy <i>Camembert à la coupe BIO</i> Fruit de saison	Salade d'endives aux dés de fromage <i>Omelette BIO</i> à la provençale Riz complet et haricots verts persillés Petit suisse nature <i>Purée de pommes BIO</i>
Alternative sans viande	Choucroute de la <i>mer (poisson)</i>			Omelette	

GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO</i> vanille Fromage blanc nature	<i>Purée pomme BIO</i> mangue Petit suisse nature	<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée pomme poire BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO</i> framboise Yaourt nature
Moyens et Grands	Fruit de saison <i>Fromage blanc nature BIO</i> Moelleux aux fruits	<i>Purée pomme BIO</i> mangue Fromage à tartiner Biscottes	Pur jus de fruits <i>Yaourt nature BIO</i> <i>Brioche tressée</i>	Fruit au sirop <i>Fromage blanc nature BIO</i> Crêpe sucrée	<i>Fruit de saison BIO</i> Yaourt nature Biscuit sablé du nord

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