

# MENUS PETITE ENFANCE - Lingolsheim



	REPAS VEGETARIEN	TARTIFLETTE AU MUNSTER			NOUVEL AN CHINOIS
	LUNDI 5 février 2024	MARDI 6 février 2024	MERCREDI 7 février 2024	JEUDI 8 février 2024	VENDREDI 9 février 2024
Petits (8 à 12 mois)	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Porc mixé <i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Poulet mixé <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Veau mixé <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> <i>Purée pomme BIO kiwi</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Œufs brouillés Spaetzles et haricots verts à l'ail Chanteneige <i>Purée pomme banane BIO</i>	Porc mouliné <i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i> Yaourt nature <i>Purée de pommes BIO</i>	Poulet mouliné Semoule et légumes de couscous <i>Gouda BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Veau mouliné <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> Brie à la coupe <i>Purée pomme BIO kiwi</i>	Poisson mouliné Nouilles aux petits légumes Fraidou <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Grands (18 à 36 mois)	Salade de betteraves rouges <i>Omelette BIO basquaise</i> Spaetzles et haricots verts à l'ail Chanteneige Fruit de saison	Salade verte Munstiflette aux petits légumes Yaourt nature <i>Purée de pommes BIO</i>	Potage de légumes Filet de poulet aux épices Semoule et légumes de couscous <i>Gouda BIO</i> Fruit de saison	<i>Salade de céleri BIO aux raisins secs</i> Veau marengo <i>Riz et chou-fleur BIO en gratin</i> Brie à la coupe <i>Purée pomme BIO kiwi</i>	Salade chinoise (carottes, chou chinois, haricots mungo) <i>Filet de poisson MSC aigre doux</i> Nouilles aux petits légumes Fraidou Ananas frais
Alternative sans viande		Fromage (petits) - Munstiflette végétarienne aux petits légumes (grands)	<i>Filet de poisson MSC au bouillon</i>	Œufs brouillés (petits) - Dhal de lentilles (grands)	

## GOUTERS

Petits	<i>Purée de pommes BIO vanille</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme poire BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO mangue</i> Yaourt nature BIO	<i>Purée pomme banane BIO</i> Petit suisse nature BIO	<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>
Moyens et Grands	<i>Pain aux céréales local</i> Fromage <i>Purée de pommes BIO vanille</i>	<i>Fromage blanc nature BIO</i> Fruit de saison Spéculoos	<i>Quatre quart local</i>  <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Petit suisse nature BIO</i> Salade de fruits frais Galette bretonne	Confiture <i>Pain blanc local</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), CEE2 (certification environnementale des exploitations), HVE (Haute Valeur Environnementale)

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

**DUPONT**  
RESTAURATION

# MENUS PETITE ENFANCE - Lingolsheim



	LUNDI 12 février 2024	MARDI GRAS MARDI 13 février 2024	MERCREDI 14 février 2024	REPAS VEGETARIEN JEUDI 15 février 2024	VENREDI 16 février 2024
Petits (8 à 12 mois)	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Poulet mixé <i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Fromage <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pomme BIO framboise</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Poisson mouliné <i>Blé et haricots verts BIO</i> <i>Cantal AOP</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Poulet mouliné <i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i> Tomme noire <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> Brie à la coupe <i>Purée pomme poire BIO</i>	Fromage <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> Yaourt nature <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> Camembert à la coupe <i>Purée pomme BIO framboise</i>
Grands (18 à 36 mois)	Salade de panais râpé <i>Filet de colin MSC à la moutarde à l'ancienne</i> <i>Blé et haricots verts BIO</i> <i>Cantal AOP</i> <i>Fruit de saison local</i>	Salade arlequin (betteraves, maïs et pommes) Escalope de poulet à l'ananas <i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i> Tomme noire Beignet chocolat noisettes	<i>Salade de chou rouge BIO</i> <i>Filet de colin MSC sauce curry coco</i> Riz complet et salsifis Brie à la coupe Poire au sirop	<i>Salade de carottes BIO</i> Lasagnes épinards et chèvre Yaourt nature Salade de fruits frais	Potage de légumes <i>Sauté de bœuf VBF au jus</i> Semoule et petits pois aux épices Camembert à la coupe <i>Purée pomme BIO framboise</i>
Alternative sans viande		Fromage (petits) - Nuggets Crispid'or (au fromage)			Œufs brouillés

## GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO framboise</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Yaourt nature BIO	<i>Purée pomme BIO kiwi</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme poire BIO</i> Fromage blanc nature	<i>Purée pomme banane BIO</i> Yaourt nature
Moyens et Grands	<i>Purée pomme BIO framboise</i> <i>Pain complet local</i> Fromage à tartiner	Yaourt nature BIO Fruit de saison Pain d'épices	Lait Céréales sucrées <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Purée pomme poire BIO</i> Paillolines Fromage blanc nature	<i>Brioche aux noisettes locale</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), CEE2 (certification environnementale des exploitations), HVE (Haute Valeur Environnementale)

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

# MENUS PETITE ENFANCE - Lingolsheim



	LUNDI 19 février 2024	MARDI 20 février 2024	MERCREDI 21 février 2024	JEUDI 22 février 2024	REPAS VEGETARIEN VENDREDI 23 février 2024
Petits (8 à 12 mois)	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> <i>Purée pomme BIO mangue</i>	Dinde mixée <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> <i>Purée pomme BIO framboise</i>	Fromage <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Bœuf mouliné <i>à la purée pommes de terre, céleri BIO</i> Tomme grise <i>Purée pomme poire BIO</i>	Poisson mouliné <i>Blé et brocolis BIO à la béchamel</i> Mimolette à la coupe <i>Purée pomme BIO mangue</i>	Dinde moulinée Pâtes et carottes <i>Pont l'évêque AOP à la coupe</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> Carré de l'Est à la coupe <i>Purée pomme BIO framboise</i>	Fromage Riz aux petits légumes <i>Emmental BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>
Grands (18 à 36 mois)	Laitue iceberg Hachis parmentier <i>à la purée pommes de terre, céleri BIO</i> Tomme grise Fruit de saison	Potage de légumes <i>Filet de poisson MSC gratiné</i> <i>Blé et brocolis BIO à la béchamel</i> Mimolette à la coupe Ananas au sirop	<i>Salade de chou blanc local</i> <i>Blanquette de volaille BIO</i> Pâtes et carottes <i>Pont l'évêque AOP à la coupe</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Salade de champignons <i>Filet de poisson MSC</i> Pommes de terre vapeur et choucroute Carré de l'Est à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Salade coleslaw locale</i> Chili sin carne Riz aux petits légumes <i>Emmental BIO</i> Fruit de saison
Alternative sans viande	Filet de poisson (petits) - Parmentier végétarien à la purée de céleri (grands)		Œufs brouillés (petits) - Quiche aux légumes (grands)		

## GOÛTERS


Petits	<i>Purée pomme BIO kiwi</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée pomme banane BIO</i> Petit suisse nature	<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme poire BIO</i> Yaourt nature
Moyens et Grands	Fruit de saison <i>Yaourt nature BIO</i> Madeleine	<i>Streussel local</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	Fruit de saison <i>Fromage blanc nature BIO</i> Petit beurre	Fromage à la coupe <i>Pain de seigle local</i> Fruit de saison	Fourrandise <i>Purée pomme poire BIO</i> Yaourt nature

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), CEE2 (certification environnementale des exploitations), HVE (Haute Valeur Environnementale)

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

**DUPONT**  
RESTAURATION

# MENUS PETITE ENFANCE - Lingolsheim



## REPAS VEGETARIEN

	LUNDI 26 février 2024	MARDI 27 février 2024	MERCREDI 28 février 2024	JEUDI 29 février 2024	VENDREDI 1 mars 2024
Petits (8 à 12 mois)	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Porc mixé <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée pomme BIO mangue</i>	Veau mixé <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Bœuf mouliné Pommes de terre et chou rouge <i>Brie à la coupe BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> Petit suisse nature <i>Purée pomme poire BIO</i>	Porc mouliné <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i> <i>Purée pomme BIO mangue</i>	Veau mouliné Potatoes et haricots verts Bûche de chèvre à la coupe <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Six de Savoie <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Grands (18 à 36 mois)	Salade de panais râpé <i>Mijoté de bœuf VBF aux herbes</i> Pommes de terre et chou rouge <i>Brie à la coupe BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Potage de légumes Falafels menthe coriandre au jus <i>Blé et épinards BIO</i> Petit suisse nature Fruit de saison	Salade de cœurs de palmiers <i>Filet de porc VPF au bouillon</i> Lentilles et carottes <i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Salade de céleri local persillée</i> Steak haché de bœuf sauce tomate Potatoes et haricots verts Bûche de chèvre à la coupe <i>Banane BIO</i>	Salade de blé aux légumes croquants <i>Filet de poisson meunière MSC, sauce rémoulade</i> Boulgour et jardinière de légumes Six de Savoie <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Alternative sans viande	Œufs brouillés aux herbes		Filet de poisson au bouillon	Fromage (petits) - Palet de légumes sauce tomate (grands)	

## GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme banane BIO</i> <i>Petit suisse nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme poire BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO framboise</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme BIO mangue</i> Petit suisse nature
Moyens et Grands	Roulé myrtille Fruit de saison <i>Petit suisse nature BIO</i>	Lait Céréales natures <i>Fruit de saison BIO</i>	Confiture <i>Pain aux céréales local</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO framboise</i> Yaourt nature Palet breton	Petit suisse nature Fruit de saison Biscuit aux céréales natures

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), CEE2 (certification environnementale des exploitations), HVE (Haute Valeur Environnementale)

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

# MENUS PETITE ENFANCE - Lingolsheim










**Produit BIO**   **Produit local**   **Pêche durable (MSC)**   **Label rouge**   **AOP**   **IGP**

	REPAS VEGETARIEN				
	LUNDI 4 mars 2024	MARDI 5 mars 2024	MERCREDI 6 mars 2024	JEUDI 7 mars 2024	VENDREDI 8 mars 2024
Petits (8 à 12 mois)	Poulet mixé <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Purée pomme BIO framboise</i>	Fromage <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> <i>Purée pomme BIO kiwi</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Porc mixé <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Poulet mouliné <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> Fraidou <i>Purée pomme banane BIO</i>	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Emmental râpé BIO</i> <i>Purée pomme BIO framboise</i>	Fromage Spaetzles et petits légumes Petit suisse nature <i>Purée pomme BIO kiwi</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> Gouda à la coupe <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Porc mouliné <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Tomme à la coupe <i>Purée pomme poire BIO</i>
Grands (18 à 36 mois)	Potage de légumes <i>Emincé de poulet BIO aux champignons</i> Riz et carottes Fraidou Ananas au sirop	Salade de betteraves rouges Boulettes de bœuf à la bolognaise Pâtes <i>Emmental râpé BIO</i> Fruit de saison	Salade verte Gratin de spaetzles <i>et petits légumes au munster AOP</i> Petit suisse nature <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Salade de céleri BIO aux raisins secs</i> <i>Colin d'Alaska MSC gratiné</i> Petits pois à la crème Gouda à la coupe <i>Tarte au fromage blanc locale</i>	<i>Salade de chou rouge locale au vinaigre de framboise</i> <i>Emincé de porc VPF aux herbes de Provence</i> <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Tomme à la coupe Poire
Alternative sans viande	<i>Filet de poisson MSC aux champignons</i>	Filet de poisson (petits) - Boulettes de lentilles à la bolognaise (grands)			Œufs brouillés aux herbes

## GOÛTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO kiwi</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme banane BIO</i> Petit suisse nature	<i>Purée de pommes BIO</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme BIO vanille</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme poire BIO</i> Yaourt nature BIO
Moyens et Grands	<i>Fromage blanc nature BIO</i> Pain au lait Fruit de saison	<i>Purée pomme banane BIO</i> Petit suisse nature Moelleux nature	<i>Purée de pommes BIO</i> Crêpe sucrée Yaourt nature	Fruit de saison <i>Fromage blanc nature BIO</i> Roulé aux fruits	Tarte aux pommes <i>Yaourt nature BIO</i>

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), CEE2 (certification environnementale des exploitations), HVE (Haute Valeur Environnementale)

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