

# MENUS PETITE ENFANCE - Lingoisheim



## REPAS VEGETARIEN

11 mars 2024	LUNDI 11 mars 2024	MARDI 12 mars 2024	MERCREDI 13 mars 2024	JEUDI 14 mars 2024	VENDREDI 15 mars 2024
Petits (8 à 12 mois)	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Porc mixé <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> <i>Purée pomme BIO mangue</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Poisson mouliné Blé et ratatouille Yaourt nature <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Bœuf mouliné <i>Riz et carottes BIO persillées</i> Carré de l'Est à la coupe <i>Purée pomme poire BIO</i>	Porc mouliné Boullgour et chou-fleur Fromage ail et fines herbes <i>Purée de pommes BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> Fraidou <i>Purée pomme BIO mangue</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> Mimolette à la coupe <i>Purée pomme banane BIO</i>
Grands (18 à 36 mois)	Potage maison Filet de poisson pané, citron Blé et ratatouille Yaourt nature <i>Purée pomme BIO vanille</i>	<i>Salade coleslaw BIO</i> <i>Emincé de bœuf VBF strogonof</i> <i>Riz et carottes BIO persillées</i> Carré de l'Est à la coupe <i>Purée pomme poire BIO</i>	Salade de betteraves à la ciboulette <i>Sauté de porc VPF à la crème et champignons</i> Boullgour et chou-fleur Fromage ail et fines herbes <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Salade de carottes BIO</i> <i>Filet de poisson MSC à la tomate</i> <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> Fraidou Fruit au sirop	Taboulé Œufs brouillés au fromage <i>Haricots verts BIO à la tomate</i> Mimolette à la coupe Banane
Alternative sans viande		Œufs brouillés	Filet de poisson (petits) - Tortellinis aux légumes à la crème et champignons (grands)		

## GOÛTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO kiwi</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée pomme banane BIO</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme poire BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Yaourt nature
Moyens et Grands	Fruit de saison Madeleine <i>Fromage blanc nature BIO</i>	Jus de fruits <i>Brioche au fromage blanc locale</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	Fromage à la coupe <i>Pain aux céréales local</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Fruit de saison Petit beurre	Lait Céréales 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



# MENUS PETITE ENFANCE - Lingoisheim



	LUNDI 18 mars 2024	MARDI 19 mars 2024	MERCREDI 20 mars 2024	REPAS VEGETARIEN JEUDI 21 mars 2024	VENDREDI 22 mars 2024
Petits (8 à 12 mois)	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pomme BIO framboise</i>	Porc mixé <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Poulet mixé <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> <i>Purée pomme BIO kiwi</i>	Fromage fondu <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Bœuf mouliné Pommes de terre sautées et brunoise de légumes Les fripons <i>Purée pomme BIO framboise</i>	Porc mouliné <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> Tomme blanche <i>Purée de pommes BIO</i>	Poulet mouliné Pommes de terre et légumes (navets, carottes, poireaux) Edam à la coupe <i>Purée pomme BIO kiwi</i>	Fromage fondu <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> Camembert à la coupe <i>Purée pomme poire BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> <i>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Grands (18 à 36 mois)	<i>Salade de chou rouge local</i> <i>Rôti de bœuf VBF sauce brune</i> Pommes de terre sautées et brunoise de légumes Les fripons <i>Fruit de saison BIO</i>	Potage maison <i>Pâtes BIO façon carbonara VPF</i> Tomme blanche <i>Purée de pommes BIO</i>	Salade d'endives aux dés de fromage Waterzoï de poulet Pommes de terre et légumes (navets, carottes, poireaux) Edam à la coupe Pomme cuite	Potage maison <i>Galette végétale aux céréales BIO</i> Petits pois à la crème Camembert à la coupe <i>Purée pomme poire BIO</i>	Salade mexicaine <i>Filet de poisson MSC sauce Dugléré (tomate, échalote, persil)</i> <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> <i>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</i> Salade de fruits frais
Alternative sans viande	Poisson (petits) - Filet de poisson (grands)	Fromage (petits) - Pâtes façon carbonara aux petits légumes (grands)	Œufs brouillés (petits) - Mini végé balls au jus (grands)		

## GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO mangue</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme poire BIO</i> <i>Petit suisse nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO vanille</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO framboise</i> Yaourt nature	<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>
Moyens et Grands	Yaourt nature Spéculoos <i>Purée pomme BIO mangue</i>	Fruit de saison Pain d'épices <i>Petit suisse nature BIO</i>	Fruit de saison <i>Fromage blanc nature BIO</i> Quatre quart	Fromage à tartiner <i>Pain blanc local</i> <i>Purée pomme BIO framboise</i>	Biscuit sablé <i>Fromage blanc nature BIO</i> Fruit de saison

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 - Lingoisheim



Produit BIO

Produit local

Pêche durable (MSC)

Label rouge

AOP

IGP



## REPAS VEGETARIEN

## REPAS DE PÂQUES

	LUNDI 25 mars 2024	MARDI 26 mars 2024	MERCREDI 27 mars 2024	JEUDI 28 mars 2024	VENDREDI 29 mars 2024
Petits (8 à 12 mois)	Fromage <i>Purée pomme de terre, potiron BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pomme de terre, brocolis BIO</i> <i>Purée pomme BIO mangue</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Dinde mixée <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	
Moyens (12 à 18 mois)	Fromage <i>Purée pomme de terre, potiron BIO</i> Fromage blanc nature <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mouliné Cœur de blé et brocolis aux amandes <i>Gouda BIO</i> <i>Purée pomme BIO mangue</i>	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> Fraidou <i>Purée pomme poire BIO</i>	Dinde moulinée Flageolets à la crème et carottes <i>Ortolan à la coupe BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	
Grands (18 à 36 mois)	<i>Salade de carottes râpées local</i> <i>Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons</i> Fromage blanc nature <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Salade de céleri local</i> <i>Filet de poisson MSC sauce citronnée</i> Cœur de blé et brocolis aux amandes <i>Gouda BIO</i> Fruit au sirop	Potage maison <i>Bœuf VBF sauce à l'échalote</i> Potatoes et haricots beurre persillés Fraidou <i>Fruit de saison BIO</i>	Œufs durs à la russe Emincé de volaille, jus aux herbes Flageolets à la crème et carottes <i>Ortolan à la coupe BIO</i> Entremet de Pâques	
Alternative sans viande			Œufs brouillés (petits) - Boulettes de betteraves rouges en sauce (grands)	Poisson (petits) - Quiche aux légumes (grands)	

## GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme poire BIO</i> Petit suisse nature	<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Fromage blanc nature	<i>Purée pomme banane BIO</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	
Moyens et Grands	Petit suisse nature <i>Purée pomme poire BIO</i> Moelleux à la pomme	<i>Tarte Linzer locale</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	Confiture <i>Pain complet local</i> Fromage blanc nature	Fruit de saison Galette bretonne <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



# MENUS PETITE ENFANCE - Lingoisheim



Produit BIO

Produit local

Pêche durable (MSC)

Label rouge

AOP

IGP



## REPAS VEGETARIEN

	LUNDI 1 avril 2024	MARDI 2 avril 2024	MERCREDI 3 avril 2024	JEUDI 4 avril 2024	VENDREDI 5 avril 2024
Petits (8 à 12 mois)		Fromage <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Veau mixé <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Porc mixé <i>Purée pommes de terre, chou- fleur BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Moyens (12 à 18 mois)		Fromage <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Emmental BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Veau mouliné <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> Les fripons <i>Purée pomme poire BIO</i>	Porc mouliné <i>Purée pommes de terre, chou- fleur BIO</i> <i>Gouda BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mouliné Pâtes à la tomate et julienne de légumes Fromage blanc nature <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Grands (18 à 36 mois)		<i>Salade de céleri local</i> Dhal de pois chiches et carottes au curry Riz <i>Emmental BIO</i> Pomme	<i>Duo de choux local</i> Mijotée de veau sauce chasseur  <i>Petits pois BIO</i> Les fripons <i>Tarte aux pommes streussel locale</i>	Salade de champignons  <i>Kassler fumé VPF</i> Lentilles aux carottes <i>Gouda BIO</i> Banane	Salade San Diego (haricots rouges, haricots blancs, maïs, poivrons)  <i>Filet de poisson MSC gratiné</i> Pâtes à la tomate et julienne de légumes Fromage blanc nature <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Alternative sans viande				Poisson (petits) - Galette végétale au blé (grands)	Œufs brouillés (petits) - Mini végé balls (grands)

## GOUTERS

Petits		<i>Purée pomme BIO framboise</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO kiwi</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme poire BIO</i> <i>Yaourt nature BIO</i>
Moyens et Grands		<i>Fromage blanc nature BIO</i> <i>Purée pomme BIO framboise</i> Moelleux chocolat noisettes	<i>Cake nature local</i> <i>Purée pomme BIO kiwi</i>	Chocolat noir <i>Pain de seigle local</i> Salade de fruits frais	<i>Yaourt nature BIO</i> Fruit de saison Biscuit sablé du Nord

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 - LingoIsheim



Produit BIO

Produit local

Pêche durable (MSC)

Label rouge

AOP

IGP



## REPAS VEGETARIEN

	LUNDI 8 avril 2024	MARDI 9 avril 2024	MERCREDI 10 avril 2024	JEUDI 11 avril 2024	VENDREDI 12 avril 2024
Petits (8 à 12 mois)	Fromage <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Bœuf mixé <i>Purée patates douces, carottes BIO</i> <i>Purée pomme BIO framboise</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> <i>Purée pomme BIO kiwi</i>	Poulet mixé <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Fromage <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> Yaourt nature <i>Purée de pommes BIO</i>	Bœuf mouliné <i>Purée patates douces, carottes BIO</i> Bûche de fromage <i>Purée pomme BIO framboise</i>	Poisson mouliné Riz crémeux aux petits légumes <i>Saint Nectaire AOP à la coupe</i> <i>Purée pomme BIO kiwi</i>	Poulet mouliné Potatoes et ratatouille Fromage à tartiner nature <i>Purée pomme poire BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Brie à la coupe BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Grands (18 à 36 mois)	Salade de pommes de terre Croustillant au fromage Pâtes et haricots verts à la tomate Yaourt nature <i>Fruit de saison BIO</i>	Laitue iceberg à la vinaigrette Hachis parmentier à la purée de patates douces Bûche de fromage <i>Purée pomme BIO framboise</i>	Salade de carottes râpées Haché de saumon au bouillon Riz crémeux aux petits légumes <i>Saint Nectaire AOP à la coupe</i> Fruit de saison	<i>Salade de chou rouge BIO</i> Emincé de poulet au jus Potatoes et ratatouille Fromage à tartiner nature <i>Purée pomme poire BIO</i>	<i>Salade de chou blanc local</i> <i>Filet de poisson MSC jus au curcuma</i> Blé et carottes au miel <i>Brie à la coupe BIO</i> <i>Tarte au fromage blanc local</i>
Alternative sans viande		Fromage (petits) - Parmentier végétarien à la patate douce, carottes et lentilles (grands)		Œufs brouillés (petits) - Mini végé balls (grands)	

## GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO kiwi</i> <i>Petit suisse nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Fromage blanc nature	<i>Purée pomme poire BIO</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO rhubarbe</i> Petit suisse nature	<i>Purée de pommes BIO</i> Fromage blanc nature
Moyens et Grands	Petit beurre Fruit au sirop <i>Petit suisse nature BIO</i>	Lait Céréales nature <i>Fruit de saison BIO</i>	Madeleine Fruit de saison <i>Yaourt nature BIO</i>	Pain au lait <i>Fruit de saison BIO</i> Petit suisse nature	Fromage blanc nature <i>Purée de pommes BIO</i> Mini roulé abricot

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 15 avril 2024	MARDI 16 avril 2024	MERCREDI 17 avril 2024	JEUDI 18 avril 2024	VENDREDI 19 avril 2024
Petits (8 à 12 mois)	Porc mouliné <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Veau mixé <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i> <i>Purée pomme BIO framboise</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Porc mouliné Pommes de terre sautées et chou confit Carré de l'Est à la coupe <i>Purée de pommes BIO</i>	Veau mouliné <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> Carré Croc'lait <i>Purée pomme poire BIO</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Munster à la coupe AOP</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> Yaourt nature <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i> Camembert à la coupe <i>Purée pomme BIO framboise</i>
Grands (18 à 36 mois)	.Macédoine de légumes vinaigrette <i>Saucisse paysanne VPF</i> Pommes de terre sautées et chou confit Carré de l'Est à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Salade de concombres BIO</i> Lasagnes de bœuf à la bolognaise Carré Croc'lait Poire au sirop	<i>Salade verte BIO</i> Mini végé balls Semoule et légumes de tajine <i>Munster à la coupe AOP</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Salade de radis <i>Bœuf VBF à l'estragon</i> <i>Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) BIO</i> Yaourt nature <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Salade de betteraves rouges au vinaigre balsamique <i>Filet de colin MSC sauce citronnée</i> <i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i> Camembert à la coupe Fruit de saison
Alternative sans viande	Poisson (petits) - Palets de légumes au jus (grands)	Fromage (petits) - Lasagnes aux légumes du soleil		Œufs brouillés (petits) - Risotto crémeux et trio de légumes (grands)	

## GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme banane BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO rhubarbe</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme poire BIO</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme BIO vanille</i> <i>Yaourt nature BIO</i>
Moyens et Grands	Moelleux nature Jus de fruits <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Yaourt nature BIO</i> Fruit de saison Biscuit aux céréales	Confiture <i>Pain blanc local</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme poire BIO</i> Petit suisse nature Palet breton	<i>Streussel aux pommes local</i> <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

**DUPONT**  
RESTAURATION

# MENUS PETITE ENFANCE - LingoIsheim



Produit BIO

Produit local

Pêche durable (MSC)

Label rouge

AOP

IGP

## REPAS VEGETARIEN

	LUNDI 22 avril 2024	MARDI 23 avril 2024	MERCREDI 24 avril 2024	JEUDI 25 avril 2024	VENDREDI 26 avril 2024
Petits (8 à 12 mois)	Porc mixé <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Dinde mixée <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Porc mouliné Gratin de pâtes aux légumes printaniers Les fripons <i>Purée de pommes BIO</i>	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> <i>Chanteneige BIO</i> <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Poisson mouliné Riz et haricots verts Bûche de chèvre à la coupe <i>Purée pomme banane BIO</i>	Dinde moulinée <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Ortolan BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> Petit suisse nature <i>Purée pomme poire BIO</i>
Grands (18 à 36 mois)	<i>Salade coleslaw locale</i> Gratin de pâtes aux légumes printaniers <i>et jambon VPF</i> Les fripons <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de champignons <i>Bœuf VBF bourguignon</i> <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> <i>Chanteneige BIO</i> <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	<i>Salade de carottes BIO</i> <i>Filet de lieu MSC sauce basquaise</i> Riz et haricots verts Bûche de chèvre à la coupe <i>Purée pomme banane BIO</i>	Macédoine de légumes rémoulade Escalope de poulet jus au romarin Cœur de blé et poêlée de courgettes <i>Ortolan BIO</i> <i>Fruit de saison local</i>	<i>Salade verte BIO aux dés de fromage</i> Omelette à la tomate Pommes de terre sautées et julienne de légumes Petit suisse nature Pêche au sirop
Alternative sans viande	Fromage (petits) - Gratin de pâtes aux légumes printaniers à l'emmental (grands)	Œufs brouillés (petits) - Crêpe au fromage (grands)		Poisson (petits) - Raviolis aux légumes (grands)	

## GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme banane BIO</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme poire BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée de pommes BIO</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme BIO rhubarbe</i> <i>Petit suisse nature BIO</i>
Moyens et Grands	<i>Purée pomme banane BIO</i> Yaourt nature Petit beurre	Fromage à la coupe <i>Pain complet local</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	Madeleine Salade de fruits frais <i>Fromage blanc nature BIO</i>	Beignet <i>Purée de pommes BIO</i>	Moelleux fourré fraise Fruit de saison <i>Petit suisse 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



# MENUS PETITE ENFANCE - LingoIsheim



Produit BIO

Produit local

Pêche durable (MSC)

Label rouge

AOP

IGP



	LUNDI 29 avril 2024	MARDI 30 avril 2024	MERCREDI 1 mai 2024	REPAS VEGETARIEN JEUDI 2 mai 2024	VENDREDI 3 mai 2024
Petits (8 à 12 mois)	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>		Fromage <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Poulet mixé <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> Yaourt nature <i>Purée pomme poire BIO</i>		Fromage <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> Tomme BIO <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Poulet mouliné Boulgour et céleri braisé Coulommiers à la coupe <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Grands (18 à 36 mois)	Salade de chou blanc BIO <i>Filet de colin MSC gratiné</i> Riz et petits pois carottes <i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i> Banane	Salade de concombres Steak haché à la sauce tomate Pommes rissolées Yaourt nature <i>Purée pomme poire BIO</i>		<i>Duo de choux local</i> Quiche aux légumes  Tomme BIO Pêche au sirop	Pizza au fromage Escalope de volaille jus au safran Boulgour et céleri braisé Coulommiers à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i>
Alternative sans viande		Œufs brouillés			Mini végé balls jus au safran

## GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme BIO rhubarbe</i> Petit suisse nature		<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Petit suisse nature BIO</i>	<i>Purée pomme poire BIO</i> Yaourt nature BIO
Moyens et Grands	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Biscuit sablé Yaourt nature	Fromage à tartiner BIO <i>Pain complet local</i> Fruit de saison		<i>Petit suisse nature BIO</i> Fruit de saison Boudoirs	Mini roulé Yaourt nature BIO Fruit de saison

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