

Menus maternelles - Ville de Lingolsheim

Mars avril 2024

				LES LEGUMINEUSES					
JOUR SEMAINE	Semaine 11 11 au 15 mars 2024	Semaine 12 18 au 22 mars 2024	Semaine 13 25 au 29 mars 2024	Semaine 14 1 au 5 avril 2024	Semaine 15 8 au 12 avril 2024	Semaine 16 15 au 19 avril 2024	Semaine 17 22 au 26 avril 2024	Semaine 18 29/04 au 3 mai 2024	
LUNDI	Potage de légumes		REPAS VEGETARIEN Salade de carottes râpées local		REPAS VEGETARIEN Salade de pommes de terre		Salade coleslaw locale	Salade de chou blanc BIO	
	Filet de poisson pané, citron	Rôti de bœuf VBF sauce brune	Tortellinis tricolore aux 3 fromages AOP sauce champignons		Croustillant au fromage	Saucisse paysanne VPF	Gratin de pâtes aux légumes printaniers	Filet de colin MSC gratiné	
	Blé et ratatouille	Pommes de terre sautées et brunoise de légumes			Haricots verts à la tomate	Pommes de terre sautées et chou confit	et jambon VPF	Petits pois carottes	
	Yaourt aromatisé BIO	Les fripons			Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Donut	
		Fruit de saison BIO							
		Beignet de chou-fleur					Gratin de pâtes aux légumes printaniers à l'emmental		
MARDI	REPAS BIO Salade chou blanc BIO	Velouté de potiron	Salade de céleri local	REPAS VEGETARIEN	REPAS BIO Salade verte		MENU DES ENFANTS Salade de concombres BIO		
	Emincé de bœuf stroganof	Pâtes BIO façon carbonara VPF	Filet de poisson MSC meunière, sauce rémoulade	Dhal de pois chiches et carottes au curry	Hachis parmentier à la purée de patates douces		Lasagnes de bœuf à la bolognaise	Bœuf VBF bourguignon	Steak haché à la sauce tomate
	Riz et carottes BIO persillées		Cœur de blé et brocolis aux amandes	Riz Emmental BIO	Crème dessert saveur chocolat BIO		Crêpe sucrée	Chou-fleur persillé Chantenaïque BIO	Pommes de terre rissolées
	Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	Petit suisse sucré BIO	Pomme	Parmentier végétarien à la patate douce, carottes et lentilles		Lasagnes aux légumes du soleil	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO
Quenelles natures sauce stroganof	Pâtes carbonara végétariennes					Crêpe au fromage	Emincé végétal aux carottes		
MERCREDI		REPAS BELGE Salade d'endives aux dés de fromage	Bœuf VBF sauce à l'échalote	Mijotée de veau sauce chasseur	Haché de saumon au bouillon	REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO	Salade de carottes BIO		
	Sauté de porc VPF à la crème et champignons	Waterzoi de poulet	Potatoes et haricots beurre persillés	Petits pois BIO	Riz crémeux aux petits légumes	Boulettes de soja aux épices	Filet de lieu MSC sauce basquaise		
	Boullgour et chou-fleur	Pommes de terre et légumes (navets, carottes, poireaux)	Fraidou	Petit cotentin	Saint Nectaire AOP à la coupe	Semoule et légumes de tajine	Riz et haricots verts		
	Fromage ail et fines herbes	Gaufre	Banane BIO	Tarte aux pommes streussel locale	Fromage blanc au coulis de fruits	Fromage blanc à la pulpe de fruits	Flan vanille nappé caramel		
	Tortellinis aux légumes à la crème et champignons	Boulettes de soja au bouillon	Emincé végétal sauce à l'échalote	Galette végétale au blé					
JEUDI	MENU DES ENFANTS Salade de carottes BIO	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes	PÂQUES			Salade de radis		REPAS VEGETARIEN Duo de choux local	
	Pâtes à la bolognaise	Galette végétale aux céréales BIO	Paupiette de volaille printanière	Kassler fumé VPF	Emincé de poulet façon kébab, sauce blanche	Bœuf VBF à l'estragon	Pilons de poulet jus au romarin	Quiche aux légumes	
	Moelleux au chocolat	Petits pois à la crème	Flageolets à la crème et carottes	Lentilles aux carottes	Potatoes et ratatouille	Riz et trio de légumes (carotte, brocolis, chou-fleur) BIO	Cœur de blé et poêlée de courgettes	Tomme BIO	
	Pâtes à la bolognaise aux lentilles et petits légumes	Fromage blanc (local) aux pépites de chocolat	Ortolan à la coupe BIO	Gouda BIO	Fromage à tartiner nature	Yaourt aromatisé	Ortolan BIO		
		Entremet de Pâques	Flan vanille nappé caramel			Fruit de saison local			
		Quenelles natures printanière	Palets de légumes		Falafels sauce blanche	Raviolis aux légumes			
 VENDREDI	REPAS VEGETARIEN			Salade San Diego (haricots rouges, haricots blancs, maïs, poivrons)	Salade de chou blanc local	REPAS VEGETARIEN	REPAS VEGETARIEN		
	Taboulé			Filet de poisson MSC gratiné	Rôti de porc VPF jus au curcuma	Filet de colin MSC sauce citronnée	Salade verte BIO aux dés de fromage		
	Œufs brouillés au fromage	Filet de poisson MSC sauce Dugléré (tomate, échalote, persil)		Pâtes à la tomate et julienne de légumes	Blé et carottes au miel	Purée pommes de terre, poireaux BIO	Omelette à la tomate	Escalope de volaille jus au safran	
	Haricots verts BIO à la tomate	Purée pommes de terre, céleri BIO			Tarte au fromage blanc local	Cantal AOP	Pommes de terre sautées et julienne de légumes	Boullgour et céleri braisé	
	Fourme d'Ambert AOP à la coupe				Petit suisse aromatisé	Coulommiers à la coupe			
	Salade de fruits frais		Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
					Mijoté de lentilles au curcuma		Boulettes de lentilles jaunes en sauce		



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 du GEMRCN



* Alternative sans porc et sans viande
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local
Les plats sont des plats complets

Abréviations : VPF / VBF (Viande Porcine OU Bovine Française), HVE (Haute Valeur Environnementale), CEE2 (certification environnementale des exploitations), MSC (poisson issu d'une pêche durable)

