


Menus maternelles - Ville de Lingolsheim Janvier février 2024

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 02 8 au 12 janvier 2024	Semaine 03 15 au 19 janvier 2024	Semaine 04 22 au 26 janvier 2024	Semaine 05 29/01 au 02 février 2024	Semaine 06 5 au 9 février 2024	Semaine 07 12 au 16 février 2024	Semaine 08 19 au 23 février 2024	Semaine 09 26/02 au 1er mars 2024	Semaine 10 4 au 8 mars 2024
LUNDI	Potage de légumes	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes râpées BIO			REPAS VEGETARIEN ET BIO		Laitue iceberg		Potage de légumes
	Cordon bleu de volaille Petits pois à la crème	Gratin de légumes et pommes de terre au fromage à raclette	<i>Filet de poisson MSC pané, sauce tartare</i>	Tortellinis au saumon à l'aneth	<i>Omelette BIO basquaise</i>	<i>Emincé de porc VPF à la moutarde à l'ancienne</i>	Hachis parmentier (purée de céleri BIO)	<i>Mijoté de bœuf VBF aux herbes</i>	<i>Emincé de poulet BIO aux champignons</i>
	<i>Fruit de saison BIO</i>	Yaourt aromatisé	Jardinière de légumes Emmental BIO	<i>Pont l'évêque à la coupe AOP</i>	Pâtes et haricots verts à l'ail Fromage	<i>Blé et haricots verts BIO</i> Cantal AOP	Crème dessert saveur vanille	Pommes de terre et chou rouge Brie à la coupe BIO	Riz et carottes Yaourt aromatisé
	Croustillant au fromage		Fruit de saison	<i>Fruit de saison BIO</i>	Yaourt fruité	<i>Fruit de saison local</i>		Yaourt aux fruits	
MARDI	<i>Salade de céleri local</i>		MENU DES ENFANTS	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de chou blanc local</i>	TARTIFLETTE AU MUNSTER Salade verte	MARDI GRAS		REPAS VEGETARIEN Potage de légumes	
	<i>Filet de poisson MSC au citron vert</i>	Bouchées à la reine	Steak haché de bœuf, ketchup Potatoes	<i>Galette blé épinards emmental BIO</i>	 Munstiflette	Escalope de poulet à l'ananas Purée pommes de terre, butternut BIO	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i>	Croustillant au fromage	Boulettes de bœuf à la bolognaise
	Riz et brocolis BIO Petit suisse aromatisé	Pâtes Tartare nature	<i>Vache qui rit BIO</i>	Ratatouille	<i>Compote de fruits BIO</i>	Tomme noire	Brocolis à la béchamel BIO	<i>Blé et épinards de terre</i>	Pâtes Emmental râpé BIO
		<i>Fruit de saison BIO</i>	Brownies aux noix de pécan	Liégeois au chocolat		Beignet chocolat noisettes	Mimolette à la coupe	Fruit de saison	Fruit de saison
MERCREDI	REPAS VEGETARIEN Salade de champignons	Taboulé	<i>Potage de légumes BIO</i>			<i>Salade de chou rouge BIO</i>		REPAS VEGETARIEN Potage de légumes	REPAS VEGETARIEN Salade verte
	Quenelles natures sauce tomate et olives Pâtes et carottes persillées	<i>Colin d'Alaska MSC gratiné</i>	<i>Kassler VPF au jus</i>	<i>Sautés de bœuf VBF à l'ancienne</i>	Pilons de poulet grillés Semoule et légumes de couscous Gouda BIO	<i>Filet de colin MSC sauce curry coco</i>	<i>Blanquette de volaille BIO</i>	<i>Filet de porc VPF au bouillon</i>	Gratin de spaetzles <i>et petits légumes au munster AOP</i>
	<i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	Duo de haricots verts et beurre persillés	Spaetzles et choux de Bruxelles	<i>Poêlée de légumes BIO</i> Edam à la coupe	Fruit de saison	Riz complet et salsifis	Pâtes Fromage à tartiner nature	Lentilles et carottes <i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
		<i>Fruit de saison BIO</i>	Banane	Semoule au lait	Merguez végétariennes	Poire au sirop	Compote de fruits	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
JEUDI	REPAS BIO	Salade verte aux dés de fromage	REPAS VEGETARIEN <i>Salade coleslaw locale</i>		<i>Salade de céleri BIO aux raisins secs</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes BIO		MENU DES ENFANTS Pizza	<i>Salade de céleri BIO aux raisins secs</i>
	Sauté de volaille à la crème Purée de patates douces BIO Fromage à tartiner	<i>Bœuf BIO à la fondue de poireaux</i>	Œufs durs béchamel au curry Riz et épinards	<i>Filet de colin MSC aux champignons</i>	Veau marenco Chou-fleur BIO en gratin	Lasagnes épinards et chèvre	<i>Kassler VPF, condiment</i>	Steak haché de bœuf, ketchup Potatoes	<i>Colin d'Alaska MSC gratiné</i>
	Poire	Pommes de terre sautées Fromage frais sucré	<i>Fian vanille nappé caramel BIO</i>	Froidou	Tarte au chocolat	Salade de fruits frais	Pommes de terre vapeur et choucroute Carré de l'Est à la coupe	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	Petits pois à la crème
	Boulettes de betteraves rouges	Palet de légumes		Fruit de saison	Dhal de lentilles		<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Tarte au fromage blanc locale</i>
VENDREDI	EPIPHANIE			CHANDELEUR	NOUVEL AN CHINOIS	REPAS VEGETARIEN		REPAS VEGETARIEN	
	<i>Emincé de bœuf VBF aux petits oignons</i>	<i>Potage de légumes BIO</i>	Boulettes de bœuf sauce piquante	<i>Salade de céleri BIO persillée</i>	Salade chinoise (carottes, chou chinois, haricots mungo)	Potage de légumes		Salade de blé aux légumes croquants	
	Chou-fleur à la polonaise (persil et chapelure) Saint Paulin BIO	<i>Rôti de porc VPF sauce cornichons</i>	Semoule BIO Les fripons	Saucisse paysanne Flageolets à la crème et carottes	<i>Filet de poisson MSC aigre doux</i>	<i>Sauté de bœuf VBF au jus</i>	Chili sin carne	<i>Filet de poisson meunière MSC, sauce rémoulade</i>	Knacks
	Brioche des rois	Cœur de blé	Fruit de saison	Crêpe sucrée	Ananas frais	Semoule et petits pois aux épices	Riz aux petits légumes Emmental BIO	Jardinière de légumes	<i>Purée pommes de terre, panais BIO</i>
Emincé végétal sauce aux petits oignons	Tarte aux légumes	Falafels sauce piquante	Saucisse végétale	Boulettes végétales au soja		<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	Fruit de saison	<i>Fian vanille caramel BIO</i>	



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



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

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