

MENUS PETITE ENFANCE - Lingolsheim



	LUNDI 6 mai 2024	MARDI 7 mai 2024	MERCREDI 8 mai 2024	JEUDI 9 mai 2024	VENDREDI 10 mai 2024
Petits (8 à 12 mois)	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée pomme BIO nectarine</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, chou- fleur BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>			Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> Purée de fruits (pot)
Moyens (12 à 18 mois)	Œufs brouillés Riz et poêlée de carottes <i>Saint Paulin BIO</i> <i>Purée pomme BIO nectarine</i>	Bœuf mouliné <i>Pâtes et chou-fleur BIO persillé</i> Cantadou <i>Purée pomme poire BIO</i>			Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i> Fromage portion Purée de fruits (pot)
Grands (18 à 36 mois)	Salade de betteraves rouges Omelette et sauce à la diable Riz et poêlée de carottes <i>Saint Paulin BIO</i> Fruit de saison	Salade verte à l'emmental <i>Sauté de bœuf VBF aux deux poivrons</i> <i>Pâtes et chou-fleur BIO persillé</i> Cantadou <i>Purée pomme poire BIO</i>			Salade de radis <i>Filet de poisson MSC à la crème</i> <i>Purée pommes de terre, poireaux BIO</i> Fromage portion Purée de fruits (pot)
Alternative sans viande		Poisson mixé (petits) - Haricots rouges et maïs sauce aux deux poivrons (grands)			

GOUTERS

Bébés	<i>Purée de fruits BIO (pot)</i>	<i>Purée de fruits BIO (pot)</i>	<i>Purée de fruits BIO (pot)</i>
Petits	<i>Purée pomme BIO banane</i> Petit suisse nature	<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée de fruits BIO (pot)</i> Yaourt nature
Moyens et Grands	Pain au lait Petit suisse nature <i>Purée pomme BIO banane</i>	Fruit de saison <i>Fromage blanc nature BIO</i> Petit beurre	Fromage <i>Pain de seigle local</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

DUPONT
RESTAURATION

MENUS PETITE ENFANCE - Lingoisheim



Produit BIO

Produit local

Pêche durable (MSC)

Label rouge

AOP

IGP

	LUNDI 13 mai 2024	MARDI 14 mai 2024	MERCREDI 15 mai 2024	JEUDI 16 mai 2024	VENDREDI 17 mai 2024
Petits (8 à 12 mois)	Poulet mixé <i>Purée pommes de terre, courgettes BIO</i> <i>Purée de pomme BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pommes banane BIO</i>	Fromage <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> <i>Purée pomme BIO pêche</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Purée pomme BIO framboise</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Poulet mouliné <i>Pâtes et courgettes BIO à la tomate</i> <i>Ribeaupierre local (ail des ours)</i> <i>Purée de pomme BIO</i>	Poisson mouliné Pommes de terre vapeur et épinards <i>Camembert à la coupe BIO</i> <i>Purée pommes banane BIO</i>	Fromage <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> Fromage blanc nature <i>Purée pomme BIO pêche</i>	Bœuf mouliné Boullgour et céleri <i>Vache qui rit BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Les fripons <i>Purée pomme BIO framboise</i>
Grands (18 à 36 mois)	Salade de céleri Filet de volaille au jus <i>Pâtes et courgettes BIO à la tomate</i> <i>Ribeaupierre local (ail des ours)</i> Pomme cuite	Taboulé à la menthe Haché de cabillaud sauce citronnée Pommes de terre vapeur et épinards <i>Camembert à la coupe BIO</i> Fruit de saison	<i>Salade de chou rouge BIO</i> Chili sin carne Riz Fromage blanc nature <i>Purée pomme BIO pêche</i>	Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise <i>Emincé de bœuf VBF sauce paprika</i> Boullgour et céleri <i>Vache qui rit BIO</i> <i>Fruit de saison local</i>	<i>Salade de carottes BIO</i> <i>Filet de poisson MSC sauce napolitaine</i> <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Les fripons <i>Purée pomme BIO framboise</i>
Alternative sans viande	Poisson mixé (petits) - Filet de poisson au bouillon (grands)			Œufs brouillés (petits) - Falafels au paprika (grands)	

GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO rhubarbe</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme poire BIO</i> <i>Petit suisse nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Yaourt nature BIO	<i>Purée pomme BIO banane</i> Fromage blanc nature	<i>Purée de pommes BIO</i> Petit suisse nature
Moyens et Grands	Yaourt nature Fruit de saison Madeleine	<i>Marguerite aux pépites de chocolat local</i> <i>Petit suisse nature BIO</i>	Palet breton Fruit de saison <i>Yaourt nature BIO</i>	Fromage blanc nature Paillolines <i>Purée pomme BIO banane</i>	Fruit de saison Petit suisse nature Moelleux citron

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



	LUNDI 20 mai 2024	MARDI 21 mai 2024	MERCREDI 22 mai 2024	JEUDI 23 mai 2024	VENDREDI 24 mai 2024
Petits (8 à 12 mois)		Fromage <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 pomme BIO abricot</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pommes BIO rhubarbe</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>
Moyens (12 à 18 mois)		Fromage <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Petit suisse nature BIO</i> <i>Purée pomme BIO abricot</i>	Dinde moulignée <i>Riz crémeux BIO et carottes</i> Mimolette à la coupe <i>Purée pomme poire BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Ortolan BIO</i> <i>Purée pommes BIO rhubarbe</i>	Bœuf mouliné Blé et brunoise de légumes Camembert à la coupe <i>Purée pomme banane BIO</i>
Grands (18 à 36 mois)		Salade de cœurs de palmiers Lasagnes aux légumes grillés <i>Petit suisse nature BIO</i> Pomme	Salade de tomates Braisé de volaille au romarin <i>Riz crémeux BIO et carottes</i> Mimolette à la coupe Abricot au sirop	<i>Salade coleslaw locale</i> <i>Filet de poisson MSC gratiné</i> Petits pois aux petits oignons <i>Ortolan BIO</i> Tarte pomme rhubarbe	Salade de concombres Boulettes de bœuf sauce champignons Blé et brunoise de légumes Camembert à la coupe Fruit de saison
Alternative sans viande				Poisson mixé (petits) - Riz façon risotto aux petits légumes (grands)	

GOUTERS

Petits		<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO vanille</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme banane BIO</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO pêche</i> <i>Petit suisse nature BIO</i>
Moyens et Grands		Confiture <i>Pain complet local</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	Moelleux nature <i>Fromage blanc nature BIO</i> Fruit de saison	Fruit de saison <i>Yaourt nature BIO</i> Spéculoos	Tarte croisillon aux pommes Lait

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

	LUNDI 27 mai 2024	MARDI 28 mai 2024	MERCREDI 29 mai 2024	JEUDI 30 mai 2024	VENDREDI 31 mai 2024
Petits (8 à 12 mois)	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Purée pomme nectarine BIO</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Veau mixé <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> Petit suisse nature <i>Purée de pommes BIO</i>	Poisson mouliné Riz complet et aubergines grillées <i>Chanteneige BIO</i> <i>Purée pomme nectarine BIO</i>	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Pont l'Evêque à la coupe AOP</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Œufs brouillés Pâtes et haricots verts Brie à la coupe <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Veau mouliné <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Emmental <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Grands (18 à 36 mois)	Salade sombréro (Haricots rouges, maïs, carottes, céleri, pois) <i>Filet de poisson MSC aux herbes</i> Gratin de brocolis Petit suisse nature <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade verte <i>Colombo de poisson MSC</i> Riz complet et aubergines grillées <i>Chanteneige BIO</i> Salade de fruits frais	Salade de courgettes râpées <i>Emincé de bœuf VBF aux petits oignons</i> <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Pont l'Evêque à la coupe AOP</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Salade de champignons <i>Omelette BIO basquaise</i> Pâtes et haricots verts Brie à la coupe Fruit de saison	<i>Salade de concombres BIO</i> Steak haché sauce tomate Pommes rissolées Emmental <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Alternative sans viande			Fromage (petits) - Boulettes végétales aux petits oignons (grands)		Poisson mixé (petits) - Galette végétale au blé (grands)

GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO framboise</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme BIO abricot</i> Petit suisse nature Madeleine marbrée	<i>Purée pomme banane BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i> Fruit de saison
Moyens et Grands	Fromage <i>Pain blanc local</i> Fruit de saison	Fruit de saison <i>Fromage blanc nature BIO</i> Quatre quart	<i>Brioche au fromage blanc locale</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>	<i>Purée pomme BIO abricot</i> Petit suisse nature	<i>Fromage blanc nature BIO</i> Biscuit aux céréales

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 3 juin 2024	MARDI 4 juin 2024	MERCREDI 5 juin 2024	JEUDI 6 juin 2024	VENDREDI 7 juin 2024
Petits (8 à 12 mois)	Poulet mixé <i>Purée pommes de terre, potiron BIO Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO Purée de pommes BIO</i>	Porc mixé <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, carottes BIO Purée pomme poire BIO</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, courgettes BIO Purée pomme BIO abricot</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Poulet mouliné <i>Purée pommes de terre, potiron BIO Bûche de chèvre à la coupe Purée de pommes BIO</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO Petit suisse nature BIO Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Porc mouliné Printanière de légumes (avec pommes de terre) <i>Gouda BIO Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mouliné Riz safrané et carottes <i>Cantal AOP Purée pomme poire BIO</i>	Bœuf mouliné <i>Blé et courgettes braisées BIO Les fripons Purée pomme BIO abricot</i>
Grands (18 à 36 mois)	Duo de haricots (verts et beurre) Emincé de poulet, jus aux herbes de Provence <i>Purée pommes de terre, potiron BIO Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison BIO</i>	Salade verte Gratin de pâtes et brunoise à la napolitaine <i>Petit suisse nature BIO Fruit au sirop</i>	Melon <i>Jambon VPF sauce moutarde à l'ancienne</i> Printanière de légumes (avec pommes de terre) <i>Gouda BIO Fruit de saison</i>	Salade de concombres <i>Filet de poisson MSC sauce citronnée</i> Riz safrané et carottes <i>Cantal AOP Purée pomme poire BIO</i>	Salade de pommes de terre <i>Sauté de bœuf VBF à la niçoise (ail, tomate, romarin et olives) Blé et courgettes braisées BIO Les fripons Fruit de saison</i>
Alternative sans viande	Poisson mixé (petits) - Filet de poisson aux herbes (grands)		Fromage (petits) - Crêpe aux champignons (grands)		Œufs brouillés (petits) - Galette végétale (grands)

GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme banane BIO Petit suisse nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO vanille Fromage blanc nature</i>	<i>Purée pomme poire BIO Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO rhubarbe Petit suisse nature</i>	<i>Purée de pommes BIO Fromage blanc nature</i>
Moyens et Grands	<i>Petit suisse nature BIO Madelon Purée pomme banane BIO</i>	Fruit de saison Lait Céréales nature	Chocolat <i>Pain aux céréales local Yaourt nature BIO</i>	Fruit de saison Petit suisse nature Petit beurre	Fromage blanc nature Gaufre au sucre poudré <i>Purée de pommes BIO</i>

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 FROID

	LUNDI 10 juin 2024	MARDI 11 juin 2024	MERCREDI 12 juin 2024	JEUDI 13 juin 2024	VENDREDI 14 juin 2024
Petits (8 à 12 mois)	Porc mouliné <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pommes BIO vanille</i>	Dinde mixée <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> <i>Purée pomme BIO abricot</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, courgettes BIO</i> <i>Purée pomme BIO nectarine</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Porc mouliné Semoule et julienne de légumes aux épices <i>Saint Nectaire à la coupe AOC</i> <i>Purée pommes BIO vanille</i>	Dinde moulinée <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> Petit suisse nature <i>Purée pomme BIO abricot</i>	Poisson mouliné <i>Blé et épinards BIO</i> <i>Munster à la coupe local</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, courgettes BIO</i> <i>Tomme BIO</i> <i>Purée pomme BIO nectarine</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> Carré de l'Est à la coupe <i>Purée de pommes BIO</i>
Grands (18 à 36 mois)	Salade de radis roses émincés <i>Sauté de porc VPF aux pêches</i> Semoule et julienne de légumes aux épices <i>Saint Nectaire à la coupe AOC</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de courgettes râpées Emincé de volaille au paprika <i>Gratin de chou-fleur BIO</i> Petit suisse nature Tarte croisillon abricot	Salade mexicaine <i>Filet de poisson MSC gratiné</i> <i>Blé et épinards BIO</i> <i>Munster à la coupe local</i> Fruit de saison	Salade de betteraves rouges à la ciboulette <i>Rôti de bœuf froid VBF</i> Salade de pâtes (concombres, poivrons, tomate) <i>Tomme BIO</i> <i>Purée pomme BIO nectarine</i>	<i>Salade verte BIO</i> Parmentier végétarien à la purée de carottes et lentilles Carré de l'Est à la coupe <i>Purée de pommes BIO</i>
Alternative sans viande	Fromage (petits) - Poêlée de pois chiches (grands)	Poisson mixé (petits) - Filet de poisson au paprika (grands)		Œufs durs	

GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme banane BIO</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée de pommes BIO</i> <i>Yaourt nature BIO</i>	<i>Purée pommes BIO vanille</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme poire BIO</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme BIO framboise</i> <i>Yaourt nature BIO</i>
Moyens et Grands	Lait Biscuit aux céréales natures Fruit de saison	Banane <i>Yaourt nature BIO</i> Moelleux nature	Fruit de saison Crêpe sucrée <i>Fromage blanc nature BIO</i>	Fruit de saison Petit suisse nature Boudoirs	Pâte à tartiner <i>Pain de seigle local</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 - Lingolsheim

SEMAINE EURO DE FOOT 2024



	LUNDI - Belgique 17 juin 2024	MARDI - Espagne 18 juin 2024	MERCREDI - Italie 19 juin 2024	JEUDI - Allemagne 20 juin 2024	VENDREDI - Royaume-Uni 21 juin 2024
Petits (8 à 12 mois)	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Poulet mixé <i>Purée pommes de terre, chou- fleur BIO</i> <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Porc mixé <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Bœuf mouliné <i>Pâtes et carottes BIO persillées</i> Fraidou <i>Purée de pommes BIO</i>	Poulet mouliné Riz et haricots beurre <i>Camembert à la coupe BIO</i> <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> Emmental râpé <i>Purée pomme banane BIO</i>	Porc mouliné Pommes de terre sautées et courgettes à l'ail <i>Cantal AOP</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> Fromage à tartiner nature <i>Purée pomme poire BIO</i>
Grands (18 à 36 mois)	Salade de céleri persillé <i>Carbonnade flamande</i> <i>Pâtes et carottes BIO persillées</i> Fraidou <i>Purée de pommes BIO</i>	Melon jaune <i>Magra con tomate (Sauté de volaille à la tomate)</i> Riz et haricots beurre <i>Camembert à la coupe BIO</i> <i>Purée pomme BIO rhubarbe</i>	Salade Iceberg <i>Tortellinis tomate mozzarella BIO</i> <i>sauce pesto</i> Emmental râpé Fruit de saison	Salade de carottes <i>Currywurst</i> Pommes de terre sautées et courgettes à l'ail <i>Cantal AOP</i> <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de concombres <i>Fish and chips, mayonnaise</i> (poisson pané et potatoes) Fromage à tartiner nature <i>Purée pomme poire BIO</i>
Alternative sans viande	Œufs brouillés (petits) - Gratin de pâtes et carottes au fromage (grands)	Poisson mixé (petits) - Filet de poisson à la tomate (grands)		Poisson mixé (petits) - Filet de poisson en sauce (grands)	

GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO pêche</i> Fromage blanc nature	<i>Purée pomme BIO poire</i> Petit suisse nature	<i>Purée de pommes BIO</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme BIO framboise</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	<i>Purée pomme BIO abricot</i> <i>Yaourt nature BIO</i>
Moyens et Grands	Fromage blanc nature Crêpe sucrée Fruit de saison	Petit suisse nature Fruit de saison Petit beurre	Yaourt nature Madeleine <i>Purée de pommes BIO</i>	<i>Streussel nature local</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>	Fruit de saison <i>Pain blanc local</i> Fromage à la coupe

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



	LUNDI 24 juin 2024	MARDI 25 juin 2024	MERCREDI 26 juin 2024	JEUDI 27 juin 2024	VENDREDI 28 juin 2024
Petits (8 à 12 mois)	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>	Porc mixé <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Purée pomme BIO nectarine</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, courgettes BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Œufs brouillés Riz et piperade (aux poivrons) <i>Camembert à la coupe BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> Fromage ail et fines herbes <i>Purée pomme poire BIO</i>	Porc mouliné <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> Fromage blanc nature <i>Purée de pommes BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Munster à la coupe local</i> <i>Purée pomme BIO nectarine</i>	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, courgettes BIO</i> <i>Bleu d'Auvergne à la coupe AOP</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Grands (18 à 36 mois)	Pastèque <i>Omelette BIO</i> Riz et piperade (aux poivrons) <i>Camembert à la coupe BIO</i> Fruit de saison	Salade de blé aux légumes croquants <i>Filet de poisson MSC basquaise</i> Haricots plats Fromage ail et fines herbes <i>Purée pomme poire BIO</i>	Laitue iceberg à la vinaigrette <i>Jambon blanc VPF</i> Pommes de terre sautées Fromage blanc façon bibeleskaes <i>Fruit de saison BIO</i>	Salade de concombres à la crème <i>Filet de poisson MSC jus aux épices</i> <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> <i>Munster à la coupe local</i> <i>Purée pomme BIO nectarine</i>	<i>Salade de tomates BIO</i> Gratin camarguais (riz, bœuf haché et courgettes à la tomate) <i>Bleu d'Auvergne à la coupe AOP</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>
Alternative sans viande			Fromage blanc façon bibeleskaes		Œufs brouillés et riz et courgettes

GOUTERS

Petits	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme BIO banane</i> Fromage blanc nature	<i>Purée pomme BIO abricot</i> Yaourt nature	<i>Purée de pommes BIO</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme BIO vanille</i> Fromage blanc nature
Moyens et Grands	Lait Céréales natures Fruit de saison	Moelleux aux fruits Fruit de saison Fromage blanc nature	Yaourt nature <i>Purée pomme BIO abricot</i> Biscuit sablé	Fromage <i>Pain aux céréales local</i> Fruit de saison	Clafoutis <i>Purée pomme BIO vanille</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



	LUNDI 1 juillet 2024	MARDI 2 juillet 2024	MERCREDI 3 juillet 2024	JEUDI 4 juillet 2024	REPAS FROID VENDREDI 5 juillet 2024
Petits (8 à 12 mois)	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pomme BIO pêche</i>	Bœuf mixé <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Purée pomme banane BIO</i>	Œufs brouillés <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Poisson mixé <i>Purée pommes de terre, courgettes BIO</i> <i>Purée pomme poire BIO</i>
Moyens (12 à 18 mois)	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> Fromage à tartiner <i>Purée de pommes BIO</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> Edam à la coupe <i>Purée pomme BIO pêche</i>	Bœuf mouliné <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe <i>Purée pomme banane BIO</i>	Œufs brouillés Nouilles et poêlée de légumes <i>Fromage blanc nature BIO</i> <i>Purée pomme BIO vanille</i>	Poisson mouliné <i>Purée pommes de terre, courgettes BIO</i> Fraidou <i>Purée pomme poire BIO</i>
Grands (18 à 36 mois)	Melon Pâtes bolognaise <i>Emmental râpé BIO</i> Fruit de saison	Salade de chou rouge <i>Filet de poisson MSC sauce moutarde</i> <i>Blé et petits pois BIO à la crème</i> Edam à la coupe <i>Purée pomme BIO pêche</i>	Salade de courgettes râpées Emincé de boeuf sauce à l'estragon <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Pastèque Boulettes de soja sauce aigre douce Nouilles et poêlée de légumes <i>Fromage blanc nature BIO</i> Fruit de saison	Salade de céleri rémoulade <i>Salade de riz BIO à l'indienne (riz au curry, thon, carottes en julienne et tomates)</i> Fraidou Liégeois vanille
Alternative sans viande	Poisson mixé (petits) - Boulettes de lentilles façon bolognaise (grands)		Œufs brouillés (petits) - Parmentier végétarien aux haricots rouges et purée de panais (grands)		

GOUTERS

Bébés	<i>Purée de fruits BIO (pot)</i>	<i>Purée de fruits BIO (pot)</i>	<i>Purée de fruits BIO (pot)</i>	<i>Purée de fruits BIO (pot)</i>	<i>Purée de fruits BIO (pot)</i>
Petits	<i>Purée pomme BIO banane</i> Yaourt nature	<i>Purée pomme BIO poire</i> Petit suisse nature	<i>Purée de pommes BIO</i> Petit suisse nature	<i>Purée pomme BIO framboise</i> Yaourt nature BIO	<i>Purée pomme BIO abricot</i> <i>Fromage blanc nature BIO</i>
Moyens et Grands	Fruit de saison Biscuit aux céréales natures Moelleux nature	Petit suisse nature Pâtisserie	Confiture <i>Pain aux céréales local</i> <i>Purée de pommes BIO</i>	Madeleine marbré <i>Purée pomme BIO framboise</i> Yaourt nature BIO	<i>Fromage blanc nature BIO</i> Fruit de saison Petit beurre

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