

Menus élémentaires - Ville de Lingolsheim

Mai Juin 2024



SEMAINE EURO de foot 2024

JOUR SEMAINE	Semaine 19 6 au 10 mai 2024	Semaine 20 13 au 17 mai 2024	Semaine 21 20 au 24 mai 2024	Semaine 22 27 au 31 mai 2024	Semaine 23 3 au 7 juin 2024	Semaine 24 10 au 14 juin 2024	Semaine 25 17 au 21 juin 2024	Semaine 26 24 au 28 juin 2024	Semaine 27 1 au 5 juillet 2024	
LUNDI	Salade de betteraves rouges	Salade de céleri		Salade sombrero (Haricots rouges, maïs, carottes, céleri, pois)	Duo de haricots (verts et beurre)	Salade de radis roses émincés	Salade de céleri persillé	Pastèque	Melon	
	Quenelles natures sauce à la diable	Cordon bleu de volaille		<i>Filet de poisson MSC aux herbes</i>	Pilons de poulet grillés, mayonnaise	<i>Sauté de porc VPF aux pêches</i>	<i>Carbonnade flamande</i>	<i>Omelette BIO</i>	Pâtes bolognaise	
	Riz et poêlée de carottes <i>Saint Paulin BIO</i>	<i>Pâtes et courgettes BIO à la tomate</i> <i>Ribeaupierre local (ail des ours)</i>		Gratin de brocolis	Potatoes	Semoule et julienne de légumes aux épices	<i>Saint Nectaire à la coupe AOC</i>	<i>Pâtes et carottes BIO persillées</i>	Riz et piperade (aux poivrons)	<i>Emmental râpé BIO</i>
	Fruit de saison	Pomme cuite		Petit suisse aromatisé	Bûche de chèvre à la coupe	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Chanteneige	<i>Camembert à la coupe BIO</i>	Fromage frais fruité
		Croustillant au fromage			<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Yaourt fruité	Fruit de saison	Pâtes bolognaise à l'égréné végétal
MARDI	Salade verte à l'emmental	Taboulé à la menthe	Salade de cœurs de palmiers	Salade verte	Salade verte	Salade de courgettes râpées	Melon jaune	Salade de blé aux légumes croquants	Salade de chou rouge	
	<i>Sauté de bœuf VBF aux deux poivrons</i>	Haché de cabillaud sauce citronnée	Lasagnes aux légumes grillés	<i>Colombo de porc VPF</i>	Gratin de pâtes et brunoise à la napolitaine	Emincé de volaille au paprika	<i>Magra con tomate (Sauté de volaille à la tomate)</i>	<i>Filet de poisson MSC basquaise</i>	<i>Sauté de porc VPF sauce moutarde</i>	
	<i>Chou-fleur BIO persillé</i>	Pommes de terre vapeur et épinards	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Chanteneige BIO</i>	<i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Gratin de chou-fleur BIO</i>	Riz et haricots beurre	Haricots plats	<i>Petits pois BIO à la crème</i>	
	Cantadou	<i>Camembert à la coupe BIO</i>	Pomme	Salade de fruits frais	Fruit au sirop	Tarte croissant abricot	<i>Saint Paulin BIO</i>	Fromage ail et fines herbes	Edam à la coupe	
	Gaufre au sucre poudré	Fruit de saison		Emincé végétal façon colombo		Beignet de légumes en sauce	<i>Tarte au fromage blanc local</i>	Yaourt aux fruits	Pâtisserie	
MERCREDI		<i>Salade de chou rouge BIO</i>	Salade de tomates	Salade de courgettes râpées	Melon	Salade mexicaine	REPAS BIO	Laitue iceberg à la vinaigrette	Salade de courgettes râpées	
		Chili sin carne	Braisé de volaille au romarin	<i>Emincé de bœuf VBF aux petits oignons</i>	<i>Jambon VPF sauce moutarde à l'ancienne</i>	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i>	<i>Tortellinis tomate mozzarella BIO sauce pesto</i>	<i>Jambon blanc VPF</i>	<i>Emincé de boeuf VBF sauce à l'estragon</i>	
		Riz	<i>Riz crémeux BIO et carottes</i>	<i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i>	Printanière de légumes	<i>Blé et épinards BIO</i>	Emmental râpé	Pommes de terre sautées	<i>Purée pommes de terre, panais BIO</i>	
		Fromage blanc aromatisé	Mimolette à la coupe	<i>Pont l'Evêque à la coupe AOP</i>	<i>Gouda BIO</i>	<i>Munster à la coupe local</i>	Fruit de saison	Fromage blanc façon bibeleskaes	Bûche de chèvre à la coupe	
		Compote de fruits	Pêche au sirop	Flan caramel	Riz au lait	Fruit de saison		<i>Fruit de saison BIO</i>	Fruit de saison	
JEUDI		REPAS BIO	Salade de betteraves rouges au vinaigre de framboise	<i>Salade coleslaw locale</i>	Salade de champignons	Salade de concombres	REPAS FROID	MENU DES ENFANTS	Pastèque	
		<i>Emincé de bœuf BIO au paprika</i>	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i>	<i>Omelette BIO basquaise</i>	<i>Filet de poisson MSC sauce citronnée</i>	<i>Rôti de bœuf froid VBF</i>	Salade de betteraves rouges à la ciboulette	<i>Salade de concombres BIO à la crème</i>	Pastèque	
		Boulgour et céleri	Petits pois aux petits oignons	Pâtes et haricots verts	Riz safrané et carottes	Salade de pâtes (concombres, poivrons, tomate)	<i>Currywurst</i>	Nuggets de poulet, ketchup	Boulettes de soja sauce aigre douce	
		<i>Vache qui rit BIO</i>	<i>Ortolan BIO</i>	Brie à la coupe	<i>Cantal AOP</i>	Tomme BIO	Pommes de terre sautées et courgettes à l'ail	Potatoes	Nouilles et poêlée de légumes	
		Fruit de saison	Tarte pomme rhubarbe	Fruit de saison	<i>Crème dessert vanille BIO</i>	Liégeois chocolat	<i>Cantal AOP</i>	Fondant au chocolat	<i>Fromage blanc sucré BIO</i>	
VENDREDI		<i>Salade de carottes BIO</i>	Salade de concombres	MENU DES ENFANTS	Salade de pommes de terre	<i>Salade verte BIO</i>		REPAS FROID	Salade de céleri rémoulade	
		Pâtes à la bolognaise	Boulettes de bœuf sauce champignons	<i>Salade de concombres BIO</i>	<i>Sauté de bœuf VBF à la niçoise (ail, tomate, romarin et olives)</i>	Parmentier végétarien à la purée de carottes et lentilles	<i>Fish and chips, mayonnaise</i>	<i>Salade de tomates BIO</i>	Salade de riz BIO à l'indienne (riz au curry, thon, carottes en julienne et tomates)	
		Fromage râpé	Blé et brunoise de légumes	Steak haché sauce tomate	<i>Courgettes braisées BIO</i>	Carré de l'Est à la coupe	(poisson pané et potatoes)	<i>Bleu d'Auvergne à la coupe AOP</i>	Fraidou	
		Fondant au chocolat	Fruit de saison	Pommes rissolées	Fromage ail et fines herbes	Fruit de saison	Fromage à tartiner nature	Compote de fruits	Liégeois vanille	
		Pâtes à la bolognaise végétarienne	Boulettes de soja sauce champignons	Emmental	Galette végétale au blé	Galette végétale	<i>Fruit de saison BIO</i>	Gratin camarguais à l'égréné végétal		



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)

