











Menus maternelles - 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 sombrero (Haricots rouges, maïs, carottes, céleri, pois)			 Salade de céleri persillé <i>Carbonnade flamande</i> Pâtes et carottes BIO persillées Yaourt fruité Quenelles natures façon flamande					
	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>				Omelette BIO	Pâtes bolognaise	
	Riz et poêlée de carottes <i>Saint Paulin BIO</i>	Pâtes et courgettes BIO à la tomate <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>			Riz et piperade (aux poivrons) <i>Camembert à la coupe BIO</i>	<i>Emmental râpé BIO</i>
	Fruit de saison	Pomme cuite			<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>		<i>Fruit de saison BIO</i>			Fruit de saison	Fromage frais fruité
		Croustillant au fromage				Nuggets à l'emmental		Pois chiches au bouillon				Pâtes bolognaise à l'égréné végétal
MARDI	Salade verte à l'emmental				Salade verte		 <i>Magra con tomate (Sauté de volaille à la tomate)</i> Riz et haricots beurre <i>Saint Paulin BIO</i> <i>Tarte au fromage blanc local</i> Haricots rouge à la tomate	Salade de blé aux légumes croquants				
	<i>Sauté de bœuf VBF aux deux poivrons</i> <i>Chou-fleur BIO persillé</i>	Haché de cabillaud sauce citronnée Pommes de terre vapeur et épinards <i>Camembert à la coupe BIO</i>	Lasagnes aux légumes grillés <i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	<i>Colombo de porc VPF</i> Riz complet et aubergines grillées <i>Chanteneige BIO</i>	Gratin de pâtes et brunoise à la napolitaine <i>Petit suisse aromatisé BIO</i>	Emincé de volaille au paprika <i>Gratin de chou-fleur BIO</i> Petit suisse sucré			<i>Filet de poisson MSC basquaise</i>	<i>Sauté de porc VPF sauce moutarde</i>		
	Gaufre au sucre poudré	Fruit de saison	Pomme	Salade de fruits frais		Tarte croissant abricot			Haricots plats	Edam à la coupe		
	Haricots rouges et maïs sauce aux deux poivrons			Emincé végétal façon colombo		Beignet de légumes en sauce			Yaourt aux fruits	Pâtisserie		
											Pâtes bolognaise à l'égréné végétal	
MERCREDI		<i>Salade de chou rouge BIO</i>	Salade de tomates	Salade de courgettes râpées			 REPAS BIO Salade verte <i>Tortellinis tomate mozzarella BIO sauce pesto</i> Emmental râpé Fruit de saison  c'est L'ÉTÉ!					
		Chili sin carne Riz Fromage blanc aromatisé	Braisé de volaille au romarin <i>Riz crémeux BIO et carottes</i>	<i>Emincé de bœuf VBF aux petits oignons</i> <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i>	<i>Jambon VPF sauce moutarde à l'ancienne</i> Printanière de légumes <i>Gouda BIO</i>	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i> <i>Blé et épinards BIO</i> <i>Munster à la coupe local</i>			<i>Jambon blanc VPF</i>	<i>Emincé de boeuf VBF sauce à l'estragon</i> <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i>		
			Pêche au sirop	Flan caramel	Riz au lait			Fruit de saison		Pommes de terre sautées	Bûche de chèvre à la coupe	
			Riz façon risotto aux petits légumes	Quenelles végétales aux petits oignons	Crêpe aux champignons					Fromage blanc façon bibeleskaes <i>Fruit de saison BIO</i>	Fruit de saison	
										Fromage blanc façon bibeleskaes	Parmentier végétarien aux haricots rouges et purée de panais	
 JEUDI		REPAS BIO			Salade de concombres	REPAS FROID	 <i>Currywurst</i> Pommes de terre sautées et courgettes à l'ail <i>Cantal AOP</i> <i>Fian vanille BIO</i> Saucisse végétale et sa sauce	MENU DES ENFANTS <i>Salade de concombres BIO à la crème</i>				
		<i>Emincé de bœuf BIO au paprika</i> Boulgour et céleri <i>Vache qui rit BIO</i> Fruit de saison Falafels sauce paprika	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i> Petits pois aux petits oignons <i>Ortolan BIO</i> Tarte pomme rhubarbe	<i>Omelette BIO basquaise</i> Pâtes et haricots verts Brie à la coupe Fruit de saison 	<i>Filet de poisson MSC sauce citronnée</i> Riz safrané et carottes <i>Crème dessert vanille BIO</i>	<i>Rôti de bœuf froid VBF</i> Salade de pâtes (concombres, poivrons, tomate) <i>Tomme BIO</i> Liégeois chocolat Œufs durs			Nuggets de poulet, ketchup	Boulettes de soja sauce aigre douce		
										Potatoes	Nouilles et poêlée de légumes <i>Fromage blanc sucré BIO</i>	
										Fondant au chocolat 		
										Nuggets de blé, ketchup		
VENDREDI		<i>Salade de carottes BIO</i>	Salade de concombres	MENU DES ENFANTS <i>Salade de concombres BIO</i>	Salade de pommes de terre	<i>Salade verte BIO</i>	 <i>Fish and chips, mayonnaise</i> (poisson pané et potatoes) Fromage à tartiner nature <i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Salade de tomates BIO</i>				
		Pâtes à la bolognaise	Boulettes de bœuf sauce champignons Blé et brunoise de légumes <i>Yaourt sucré BIO</i>	Steak haché sauce tomate Pommes rissolées Donut	<i>Sauté de bœuf VBF à la niçoise (ail, tomate, romarin et olives)</i> <i>Courgettes braisées BIO</i>	Parmentier végétarien à la purée de carottes et lentilles			Gratin camarguais (riz, bœuf haché et courgettes à la tomate)	<i>Salade de riz BIO à l'indienne (riz au curry, thon, carottes en julienne et tomates)</i>		
		Fondant au chocolat		Galette végétale au blé		Fruit de saison		Fruit de saison		Compote de fruits	Fraidou	
											Liégeois vanille	
		Pâtes à la bolognaise végétarienne	Boulettes de soja sauce champignons			Galette végétale				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)

