

Menus élémentaires - 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 <i>Salade de carottes râpées BIO</i>	<i>Salade de céleri local aux raisins secs</i>	Potage de légumes	REPAS VEGETARIEN ET BIO Salade de betteraves rouges	Salade de panais râpé	Laitue iceberg	Salade de panais râpé	Potage de légumes
	Cordon bleu de volaille	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 <i>(purée de céleri BIO)</i>	<i>Mijoté de bœuf VBF aux herbes</i>	<i>Emincé de poulet BIO aux champignons</i>
	Petits pois à la crème	Yaourt aromatisé	Jardinière de légumes <i>Emmental BIO</i>	<i>Pont l'évêque à la coupe AOP</i>	Pâtes et haricots verts à l'ail Fromage	<i>Blé et haricots verts BIO</i> <i>Cantal AOP</i>	Tomme grise	Pommes de terre et chou rouge <i>Brie à la coupe BIO</i>	Riz et carottes Yaourt aromatisé
	<i>Fruit de saison BIO</i>	Pomme cuite	Fruit de saison	<i>Fruit de saison BIO</i>	Yaourt fruité	<i>Fruit de saison local</i>	Crème dessert saveur vanille	Yaourt aux fruits	Ananas au sirop
	Croustillant au fromage			Tortellinis à l'oriental		<i>Emincé végétal à la moutarde à l'ancienne</i>	Parmentier végétarien à la purée de céleri	Œufs brouillés aux herbes	<i>Emincé végétal aux champignons</i>
MARDI	<i>Salade de céleri local</i>	<i>Salade de chou rouge local</i>	MENU DES ENFANTS Potage de légumes	REPAS VEGETARIEN <i>Salade de chou blanc local</i>	TARTIFLETTE AU MUNSTER Salade verte	MARDI GRAS Salade arlequin (betteraves, maïs, pomme)	Potage de légumes	REPAS VEGETARIEN Potage de légumes	Salade de betteraves rouges
	<i>Filet de poisson MSC au citron vert</i>	Bouchées à la reine	Steak haché de bœuf, ketchup	<i>Galette blé épinars emmental BIO</i>	Munstiflette	Escalope de poulet à l'ananas	<i>Filet de poisson MSC gratiné</i>	Croustillant au fromage	Boulettes de bœuf à la bolognaise
	<i>Riz et brocolis BIO</i>	Pâtes	Potatoes	Ratatouille	Boudoirs	<i>Purée pommes de terre, butternut BIO</i>	<i>Brocolis à la béchamel BIO</i>	<i>Blé et épinars BIO</i>	Pâtes
	Petit suisse aromatisé	Tartare nature	<i>Vache qui rit BIO</i>	Carré de l'Est à la coupe	Compote de fruits BIO	Tomme noire	Petit suisse sucré	Fruit de saison	<i>Emmental râpé BIO</i>
	Fruit au sirop	<i>Fruit de saison BIO</i>	Brownies aux noix de pécan	Liégeois au chocolat	Munstiflette végétarienne aux petits légumes	Beignet chocolat noisettes	Streusel		Fruit de saison
	Croustade végétarienne (émincé végétal et petits légumes)	Palets de légumes, ketchup			Nuggets Crispid'or (au fromage)				Boulettes de lentilles à la bolognaise
MERCREDI	REPAS VEGETARIEN Salade de champignons	Taboulé	<i>Potage de légumes BIO</i>	<i>Salade de carottes locale à la ciboulette</i>	Potage de légumes	<i>Salade de chou rouge BIO</i>	<i>Salade de chou blanc local</i>	Salade de cœurs de palmiers	REPAS VEGETARIEN Salade verte
	Quenelles natures sauce tomate et olives	<i>Colin d'Alaska MSC gratiné</i>	<i>Kassler VPF au jus</i>	<i>Sauté de bœuf VBF à l'ancienne</i>	Pilons de poulet grillés	<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
	Pâtes et carottes persillées Cantadou	Duo de haricots verts et beurre persillés Bûche du pilât à la coupe	Spaetzles et choux de Bruxelles <i>Ribaupierre local</i>	<i>Poêlée de légumes BIO</i>	Semoule et légumes de couscous <i>Gouda BIO</i>	Riz complet et saïfifs Brie à la coupe	Pâtes	Lentilles et carottes <i>Saint Nectaire à la coupe AOP</i>	<i>et petits légumes au munster AOP</i> Petit suisse sucré
	<i>Crème dessert saveur vanille BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>	Banane	Semoule au lait	Fruit de saison	Poire au sirop	Compote de fruits	<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Fruit de saison BIO</i>
			Gratin de spaetzles et choux de Bruxelles au reblochon	Œufs brouillés aux fines herbes	Merguez végétariennes		Quiche aux légumes	Quenelles natures au bouillon	
JEUDI	REPAS BIO Haricots verts en salade	Salade verte aux dés de fromage	REPAS VEGETARIEN <i>Salade coleslaw locale</i>	<i>Salade de chou rouge local aux pommes</i>	<i>Salade de céleri BIO aux raisins secs</i>	REPAS VEGETARIEN Salade de carottes BIO	Salade de champignons	MENU DES ENFANTS Pizza	<i>Salade de céleri BIO aux raisins secs</i>
	Sauté de volaille à la crème	<i>Bœuf BIO à la fondue de poireaux</i>	Œufs durs béchamel au curry	<i>Filet de colin MSC aux champignons</i>	Veau marengo	Lasagnes épinars et chèvre	<i>Kassler VPF, condiment</i>	Steak haché de bœuf, ketchup	<i>Colin d'Alaska MSC gratiné</i>
	<i>Purée de patates douces BIO</i>	Pommes de terre sautées	Riz et épinars <i>Munster à la coupe AOP</i>	<i>Purée pommes de terre, panais BIO</i>	Chou-fleur BIO en gratin	Yaourt aromatisé	Pommes de terre vapeur et choucroute	Potatoes	Petits pois à la crème
	Fromage à tartiner	Fromage frais sucré	<i>Fian vanille nappé caramel BIO</i>	Fraidou	Petit suisse aromatisé	Salade de fruits frais	Carré de l'Est à la coupe	Bûche de chèvre à la coupe	Gouda à la coupe
	Poire	Moelleux chocolat		Fruit de saison	Tarte au chocolat		<i>Fruit de saison BIO</i>	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>	<i>Tarte au fromage blanc locale</i>
	Boulettes de betteraves rouges	Palet de légumes		Dhal de lentilles		Choucroute végétale aux quenelles natures	Pizza au fromage (entrée) - Palet de légumes, ketchup (plat)		
 VENDREDI	EPIPHANIE Salade de radis noirs râpés	<i>Potage de légumes BIO</i>	Macédoine de légumes rémoulade	CHANDELEUR <i>Salade de céleri BIO persillée</i>	NOUVEL AN CHINOIS Salade chinoise (carottes, chou chinois, haricots mungo)	Potage de légumes	REPAS VEGETARIEN <i>Salade coleslaw locale</i>	Salade de blé aux légumes croquants	<i>Salade de chou rouge locale au vinaigre de framboise</i>
	<i>Emincé de bœuf VBF aux petits oignons</i>	<i>Rôti de porc VPF sauce cornichons</i>	Boulettes de bœuf sauce piquante	Saucisse paysanne	<i>Filet de poisson MSC aigre doux</i>	<i>Sauté de bœuf VBF au jus</i>	Chili sin came	<i>Filet de poisson meunière MSC, sauce rémoulade</i>	Knacks
	Chou-fleur à la polonaise (persil et chapelure) <i>Saint Paulin BIO</i>	Cœur de blé	<i>Semoule BIO</i>	Flageolets à la crème et carottes	Nouilles aux petits légumes	Semoule et petits pois aux épices	Riz aux petits légumes <i>Emmental BIO</i>	Jardinière de légumes	<i>Purée pommes de terre, panais BIO</i>
	Brioche des rois	<i>Fourme d'Ambert AOP à la coupe</i>	Les fripons	Vache qui rit	St Marcellin à la coupe	Camembert à la coupe	Fruit de saison	Six de Savoie	Tomme à la coupe
	Emincé végétal sauce aux petits oignons	Compote de fruits	Fruit de saison	Crêpe sucrée	Ananas frais	<i>Crème dessert saveur chocolat BIO</i>		<i>Fian vanille caramel BIO</i>	Poire
	Tarte aux légumes	Falafels sauce piquante	Saucisse végétale		Omelette			Saucisse végétale	



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 végétarienne

Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulangier 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)

