

Menus maternelles - Ville de Lingolsheim septembre octobre 2024

SEMAINE DU GOUT : Fruits et légumes oubliés

VACANCES SCOLAIRES

JOUR SEMAINE	Semaine 36 2 au 6 septembre 2024	Semaine 37 9 au 13 septembre 2024	Semaine 38 16 au 20 septembre 2024	Semaine 39 23 au 27 septembre 2024	Semaine 40 30/09 au 4 octobre 2024	Semaine 41 7 au 11 octobre 2024	Semaine 42 14 au 18 octobre 2024	Semaine 43 21 au 25 octobre 2024	Semaine 44 28/10 au 1 novembre 2024
LUNDI	REPAS VEGETARIEN	Salade de chou blanc local	Salade de céleri BIO		REPAS VEGETARIEN Taboulé	Salade de chou rouge BIO		Duo de choux BIO	
	Tortellinis tricolores au légumes en sauce	Emincé de bœuf VBF aux olives	Jambon cuit VPF au jus	Emincé de volaille sauce pesto	Nuggets crisper d'or au fromage	Rôti de porc VPF sauce moutarde douce	Emincé de bœuf VBF au paprika	Steak haché sauce chasseur	Merguez
	Emmental râpé BIO	Pâtes et courgettes à l'ail	Lentilles et petits légumes	Pâtes et courgettes Carré de l'Est à la coupe	Haricots verts BIO à la tomate	Spaetzles et petits pois	Cœur de blé et rutabaga	Boullgour et carottes persillées	Boullgour et légumes de couscous Munster à la coupe AOP
	Moelleux vanille griottes	Crème dessert saveur chocolat BIO	* Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	* Fruit de saison	Ribeau pierre (fénuquec) local	* Yaourt aromatisé	Fruit de saison BIO
		Jambon de volaille	Palet de légumes	Raviolis aux légumes sauce pesto		Rôti de volaille sauce moutarde douce			
		Emincé végétal aux olives				Feuilleté aux légumes	Poêlée de haricots rouges sauce au paprika	Crêpe aux champignons	Merguez végétale
MARDI		Cuisine des ILES	Salade de tomates BIO	Salade iceberg	Salade de courgettes au curry	MENU DES ENFANTS	REPAS VEGETARIEN Salade de panais râpé		
	Fricassée de poisson MSC sauce curry coco	Saucisses façon rougail	Sauté de veau au paprika	Hachis parmentier	Sauté de bœuf VBF aux petits oignons		Falafels	Filet de poisson MSC sauce aurore	Veau marenco
	Purée pommes de terre, potiron BIO	Riz et julienne de légumes	Chou-fleur à la polonaise (chapelure et persil)	(Purée pommes de terre, poireaux BIO)	Flageolets et petits légumes		Semoule et légumes de couscous	Purée pommes de terre, légumes BIO	Pâtes et haricots verts
	Rondelé ail et fines herbes	Chanteneige BIO	Donut	Yaourt local quetsches cannelle	Crème dessert saveur vanille BIO		Yaourt sucré BIO	Livarot à la coupe AOP	Emmental BIO
		Gâteau coco ananas					Fruit de saison BIO	Petit suisse fruité	
		Merguez végétariennes façon rougail	Falafels sauce paprika	Parmentier végétarien purée de poireaux et égrené végétal	Galette végétale aux petits oignons		Parmentier aux légumes et égrené végétal	Omelette à la sauce tomate	
	Quenelles natures sauce curry coco								
MERCREDI	Salade de concombres BIO à la ciboulette	Salade de pommes de terre	REPAS VEGETARIEN Salade verte			Salade fraîcheur (fenouil, carottes et oignons rouges)		REPAS VEGETARIEN Salade de carottes BIO	Potage de légumes BIO
	Sauté de volaille	Filet de poisson meunière, citron	Tarte tomate et chèvre	Mijotée de bœuf VBF sauce au thym	Pâtes carbonara	Filet de poisson MSC gratiné	Jambon cuit au jus	Chili végétarien	Filet de poisson pané, citron
	Semoule et légumes de tajine	Petit pois BIO à la crème		Boullgour et piperade	Emmental râpé BIO	Semoule et ratatouille BIO	Gratin dauphinois et haricots verts à l'ail	Riz et petits légumes	Riz façon risotto et courges
	* Pomme cuite	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Gouda BIO	Fruit de saison	* Yaourt aromatisé	Fromage à tartiner BIO	Fromage blanc sucré	Tarte aux pommes
		Nuggets de blé, citron	Palet de légumes sauce au thym	Pâtes carbonara à la volaille	Pâtes façon carbonara aux petits légumes	Boulette de soja au bouillon	Compote pomme coïna	Jambon de volaille	
							Beignet de chou-fleur	Riz façon risotto aux fèves et courges	
JEUDI		MENU DES ENFANTS	Salade de concombres BIO	REPAS VEGETARIEN	Salade coleslaw BIO		HALLOWEEN		REPAS VEGETARIEN Salade verte BIO
	Emincé de bœuf VBF façon Chili (haricots rouges, mais et sauce tomate)		Filet de poisson MSC gratiné	Omelette BIO sauce tomate	Filet de colin meunière, sauce tartare	Bœuf VBF bourguignon	Sauté de poulet BIO à la diable	Sauté de porc VPF au jus	Tarte aux poireaux
	Riz BIO		Cœur de blé et ratatouille	Haricots beurre au romarin	Brocolis aux amandes	Coquillettes BIO et champignons frais	Purée sanguinolante (purée de betteraves rouges)	Spaetzles et chou rouge aux pommes	
	Tomme grise		Fromage blanc local aux pépites de chocolat	Fourme d'Ambert à la coupe	* Yaourt aux fruits	Cantal à la coupe AOP	Tomme BIO	Fraidou	Flan chocolat
		Feuilleté au fromage	Tarte aux pommes streussel	Oignons rings sauce tartare	Gratin de coquillettes et champignons au fromage		Carrot cake	Tarte au chocolat	
							Quenelles natures à la diable	Sauté de volaille au jus	
								Tortellinis aux légumes	
VENDREDI	Salade de carottes BIO	REPAS VEGETARIEN Salade verte	C'EST L'AUTOMNE		Salade de tomates	REPAS VEGETARIEN	Salade de blé aux légumes croquants		
	Rôti de porc VPF au jus	Riz façon risotto aux tomates, basilic et ses fèves	Rôti de volaille au miel et raisins	Casolette océane (poisson, moules et petits légumes)	Blanc de volaille sauce aux herbes fraîches	Œufs brouillés au fromage	Haché de saumon au citron vert	Emincé de volaille façon kébab, sauce blanche	
	Pommes de terre fondantes et épinards à la crème	Yaourt sucré BIO	Pommes de terre persillées et carottes BIO	Riz	Riz et carottes BIO	Pommes de terre et épinards	Poêlée de légumes aux crosnes	Potatoes	
			Ribeau pierre à la coupe (fumé) local	Kiri	Pâtisserie	Petit suisse aromatisé BIO		Saint Nectaire à la coupe AOP	
		Poire	Fruit de saison BIO				Fruit de saison BIO		
		Quenelles natures au miel et raisins	Casolette végétarienne (quenelles et petits légumes)	Œufs brouillés aux herbes brouillées			Liégeois chocolat		
							Galette végétale	Emincé végétal sauce blanche	



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)

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

