

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - SEMAINE DU 5 AU 9 NOVEMBRE 2018



	LUNDI 5 novembre 2018 REPAS VEGETARIEN	MARDI 6 novembre 2018	MERCREDI 7 novembre 2018	JEUDI 8 novembre 2018	VENDREDI 9 novembre 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% blancs de poireaux Purée pomme vanille	Purée 100% petits pois BIO Purée pomme banane	Purée 100% betteraves rouges Purée de pommes	Purée 100% butternut BIO Purée de pommes	Purée 100% fenouil Purée pomme poire
Petits (8 à 12 mois)	Fromage Purée pommes de terre, blancs de poireaux Purée pomme vanille	Veau Purée pommes de terre, carottes BIO Yaourt nature	Œuf dur Purée pommes de terre, haricots verts Purée de pommes	Filet de lieu Purée pommes de terre, butternut BIO Fromage blanc nature	Filet de porc Purée pommes de terre, fenouil Purée pomme poire
Moyens (12 à 18 mois)	- Gratin de pommes de terre et poireaux à la béchamel Purée pomme vanille	Veau Boullgour et carottes persillées Yaourt nature BIO	Omelette Pâtes et haricots verts à l'ail Purée de pommes	Filet de lieu Cœur de blé et jardinière de légumes Fromage blanc nature BIO	Filet de porc Pommes de terre vapeur et navets braisés Purée pomme poire
Grands (18 à 36 mois)	Salade de carottes aux pommes - Gratin de pommes de terre et poireaux à la béchamel Vache qui rit Purée pomme vanille	Salade verte BIO aux croûtons Veau aux olives Boullgour et carottes persillées Ribeauppierre Purée pomme banane	Salade de betteraves à la ciboulette Omelette à la tomate Pâtes et haricots verts à l'ail Edam Orange	Potage de légumes Filet de lieu à la normande Cœur de blé et jardinière de légumes Camembert à la coupe BIO Purée pomme kiwi	Salade de chou blanc au cumin Filet de porc braisé Pommes de terre vapeur et navets braisés Chanteneige Fruit de saison
Alternative sans porc					Rôti de volaille

GOÛTERS

Bébés et <i>petits</i>	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre
Moyens	Purée de fruits Yaourt nature Biscotte	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Madeleine	Purée de fruits Yaourt nature Pain de campagne	Purée de fruits Petit suisse nature Pain d'épices
Grands	Fruit de saison Yaourt nature	Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc aromatisé	Fromage à tartiner Pain de campagne	Purée de fruits Pain d'épices

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales

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
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine

MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU -
SEMAINE DU 12 AU 13 NOVEMBRE 2018

Issus de
l'agriculture

PRODUIT LOCAL
Produits
locaux et de

FAIT MAISON
Produits "fait
maison"



	LUNDI 12 novembre 2018	MARDI 13 novembre 2018	MERCREDI 14 novembre 2018	JEUDI 15 novembre 2018	VENDREDI 16 novembre 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% potimarron BIO Purée de pommes FAIT MAISON	Purée 100% haricots verts Purée pomme cannelle FAIT MAISON	Purée 100% potiron BIO Purée de pommes FAIT MAISON	Purée 100% petits pois Purée pomme vanille FAIT MAISON	Purée 100% blancs de poireaux Purée pomme banane FAIT MAISON
Petits (8 à 12 mois)	Porc Purée pommes de terre, brocolis BIO Yaourt nature	Filet de lieu Purée pommes de terre, carottes Purée pomme cannelle FAIT MAISON	Boeuf Purée pommes de terre, potiron BIO Fromage blanc nature	Boeuf Purée pommes de terre, petits pois Purée pomme figue FAIT MAISON	Filet de colin Purée pommes de terre, épinards Petit suisse nature
Moyens (12 à 18 mois)	REPAS LOCAL Côte cuite de porc Pommes de terre et choucroute Yaourt nature BIO	Filet de lieu Cœur de blé et cordiale de légumes Purée pomme cannelle FAIT MAISON	Boeuf Riz BIO aux petits légumes Fromage blanc nature	Boeuf Pâtes et petits pois à la française Purée pomme figue FAIT MAISON	Filet de colin, citron Purée pomme de terre, épinards Petit suisse nature
Grands (18 à 36 mois)	Crudités de saison Côte cuite de porc Pommes de terre et choucroute Yaourt nature BIO Tarte aux fruits	Chou rouge aux pommes Filet de lieu sauce crème ciboulette Cœur de blé et cordiale de légumes Brie à la coupe Fruit de saison	Salade verte Chili con carne Riz BIO aux petits légumes Emmental Kiwi	Potage aux légumes Carbonnade de bœuf flamande Pâtes et petits pois à la française Les fripons Fruit de saison	Salade de céleri râpé Filet de colin, citron Purée pomme de terre, épinards Munster à la coupe Purée pomme banane FAIT MAISON
Alternative sans porc	Jambon de volaille				

GOÛTERS

Bébés et <i>petits</i>	Purée de fruits Fromage blanc nature Boudoirs	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs
Moyens	Purée de fruits Fromage blanc nature Quatre quart	Purée de fruits Yaourt nature Pain au lait	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre	Purée de fruits Fromage blanc nature Pain complet	Purée de fruits Yaourt nature Galette bretonne
Grands	Fruit de saison Fromage blanc nature	Yaourt sucré Pain au lait	Purée de fruits Petit beurre	Fromage blanc nature Pain complet	Salade de fruits frais Yaourt nature

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales

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
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - SEMAINE DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2018



	LUNDI 19 novembre 2018	MARDI 20 novembre 2018	MERCREDI 21 novembre 2018	JEUDI 22 novembre 2018	VENDREDI 23 novembre 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% betteraves rouges Purée pomme vanille	Purée 100% butternut BIO Purée de pommes	Purée 100% fenouil Purée de pommes	Purée 100% potiron BIO Purée pomme cannelle	Purée 100% haricots verts Purée pomme poire
Petits (8 à 12 mois)	Filet de lieu Purée pommes de terre, betteraves rouges Purée pomme vanille	Emincé de bœuf Purée pommes de terre, butternut BIO Fromage blanc nature	Porc Purée pommes de terre, fenouil Purée pomme mangue	Rôti de volaille Purée pommes de terre, potiron BIO Yaourt nature	Filet de colin Purée pommes de terre, chou-fleur Purée pomme poire
Moyens (12 à 18 mois)	Filet de lieu Riz arlequin (brunoise de légumes) Purée pomme vanille	Emincé de bœuf Pâtes et épinards BIO Fromage blanc nature	Sauté de porc Potée de légumes Purée pomme mangue	Rôti de volaille Purée pommes de terre, potiron BIO Yaourt nature	Filet de colin Gratin dauphinois et brunoise de légumes Purée pomme poire
Grands (18 à 36 mois)	Salade coleslaw Filet de lieu à l'orange Riz arlequin (brunoise de légumes) Munster à la coupe Purée pomme vanille	Haricots verts en salade Emincé de bœuf , jus aux épices Pâtes et épinards BIO Fraidou Fruits au sirop	Radis râpés Sauté de porc sauce campagnarde Potée de légumes Tomme à la coupe Fruit de saison	A chaque saison, sa couleur, son produit Carottes râpées au vinaigre balsamique Rôti de volaille sauce safranée Purée pommes de terre, potiron BIO Mimolette Orange	Potage de légumes Filet de colin à la moutarde à l'ancienne Gratin dauphinois et brunoise de légumes Yaourt nature Purée pomme poire
Alternative sans porc			Sauté de volaille		

GOÛTERS

Bébés et petits	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre
Moyens	Purée de fruits Petit suisse nature Crêpe	Purée de fruits Yaourt nature Palet breton	Purée de fruits Fromage blanc nature Pain aux céréales	Purée de fruits Chinois Chinois	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre
Grands	Petit suisse nature Crêpe	Bâtonnets de légumes Yaourt nature	Fromage à tartiner Pain aux céréales		Fruits secs Yaourt aux fruits

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales
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
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - SEMAINE DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2018



	LUNDI 26 novembre 2018	MARDI 27 novembre 2018	MERCREDI 28 novembre 2018	JEUDI 29 novembre 2018	VENDREDI 30 novembre 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% potimarron BIO Purée pomme cannelle	REPAS VEGETARIEN Purée 100% blancs de poireaux Purée de pommes	Purée 100% butternut BIO Purée pomme banane	Purée 100% petits pois Purée pomme vanille	Purée 100% betteraves rouges Purée de pommes
Petits (8 à 12 mois)	Filet de colin Purée pommes de terre, céleri BIO Purée pomme kiwi	Œuf dur Purée pommes de terre, carottes Yaourt nature	Emincé de volaille Purée pommes de terre, haricots verts BIO Purée pomme banane	Bœuf Purée pommes de terre, petits pois Fromage blanc nature	Saumon Purée pommes de terre, brocolis Purée pomme ananas
Moyens (12 à 18 mois)	Filet de colin Chou vert confit et pommes de terre fondantes BIO Purée pomme kiwi	Curry de légumes Thaï Riz pilaf Yaourt nature	Emincé de volaille Purée pommes de terre, haricots verts BIO Purée pomme banane	Bœuf Pâtes et julienne de légumes Fromage blanc nature	Saumon Riz et fleur de brocolis à la béchamel Purée pomme ananas
Grands (18 à 36 mois)	Salade de panais rapé Filet de colin Chou vert confit et pommes de terre fondantes BIO Fraidou Fruit de saison	Salade de champignons Curry de légumes Thaï Riz pilaf Bûche du pilat à la coupe Purée de pommes	Salade de chou blanc au citron Emincé de volaille Purée pommes de terre, haricots verts BIO Samos Fruit de saison	Potage de légumes Bœuf mode aux carottes Pâtes et julienne de légumes Saint Paulin Fruit de saison	Salade de carottes au jus d'orange Saumon Riz et fleur de brocolis à la béchamel Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison

GOÛTERS

Bébés et petits	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre	Purée de fruits Fromage blanc nature Boudoirs	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs
Moyens	Pur jus de fruits Yaourt nature Pain d'épices	Purée de fruits Petit suisse nature Pain blanc	Purée de fruits Fromage blanc nature Galette bretonne	Purée de fruits Yaourt nature Crêpe nature	Purée de fruits Petit suisse nature Pain de campagne
Grands	Pur jus de fruits Pain d'épices	Fruit de saison Petit suisse nature	Fruit de saison Fromage blanc nature	Yaourt aromatisé Crêpe nature	Fromage à la coupe Pain de campagne

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales

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
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - SEMAINE DU 3 AU 7 DECEMBRE 2018



	LUNDI 3 décembre 2018	MARDI 4 décembre 2018	MERCREDI 5 décembre 2018	JEUDI 6 décembre 2018 SAINT NICOLAS	VENDREDI 7 décembre 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% potimarron Purée pomme poire	Purée 100% fenouil BIO Purée pomme cannelle	Purée 100% haricots verts Purée de pommes	Purée 100% butternut BIO Purée pomme vanille	Purée 100% petits pois Purée de pommes
Petits (8 à 12 mois)	Filet de lieu Purée pommes de terre, chou-fleur Yaourt nature	Poulet Purée pommes de terre, fenouil BIO Purée pomme cannelle	Filet de colin Purée pommes de terre, blancs de poireaux Fromage blanc nature	Jambon blanc Purée pommes de terre, butternut BIO Purée pomme vanille	Rôti de bœuf Purée pommes de terre, petits pois Petit suisse nature
Moyens (12 à 18 mois)	Filet de lieu Pommes de terre fondantes et chou rouge Yaourt nature	Poulet Riz safrané et julienne de légumes Pomme BIO d'Alsace	Filet de colin Blé à la fondue de poireaux Fromage blanc nature	Jambon blanc Purée pommes de terre, carottes BIO Purée pomme vanille	Rôti de bœuf Pâtes et méli mélo de légumes Petit suisse nature
Grands (18 à 36 mois)	Potage de légumes Filet de lieu Pommes de terre fondantes et chou rouge Munster à la coupe Purée pomme poire	Duo de panais et carottes Poulet à la crème Riz safrané et julienne de légumes Petit cotentin Pomme BIO d'Alsace	Saucisson cornichons Filet de colin sauce au curcuma Blé à la fondue de poireaux Carré de l'Est à la coupe Clémentine	Céleri vinaigrette Jambon braisé Purée pommes de terre, carottes BIO Fraidou Purée pomme vanille	Salade gauloise (pommes de terre, champignons et pomme) Rôti de bœuf, jus au thym et romarin Pâtes et méli mélo de légumes Gouda Fruit de saison
Alternative sans porc			Macédoine de légumes	Jambon de volaille	

GOÛTERS

Bébés et <i>petits</i>	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre	Purée de fruits Fromage blanc nature Boudoirs	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre
Moyens	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Pain complet	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre	ST NICOLAS Purée de fruits Mannele	Purée de fruits Yaourt nature Pain à l'eau
Grands	Fruit de saison Fromage blanc nature	Fromage à la coupe Pain complet	Purée de fruits Petit suisse sucré	ST NICOLAS Mannele	Yaourt nature Pain à l'eau

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales

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
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - SEMAINE DU 10 AU 14 DECEMBRE 2018



	LUNDI 10 décembre 2018	MARDI 11 décembre 2018	MERCREDI 12 décembre 2018	JEUDI 13 décembre 2018	VENDREDI 14 décembre 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% betteraves rouges BIO Purée de pommes	Purée 100% butternut Purée pomme cannelle	Purée 100% haricots verts Purée pomme poire	Purée 100% blancs de poireaux Purée pomme banane	Purée 100% blancs de poireaux Purée de pommes
Petits (8 à 12 mois)	Bœuf Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO Purée de pommes	Œuf dur Purée pommes de terre, céleri Fromage blanc nature	Filet de lieu Purée pommes de terre, haricots verts BIO Purée pomme poire	Saumon Purée pommes de terre, épinards Petit suisse nature	Filet de porc Purée pommes de terre, blancs de poireaux Purée pomme mangue
Moyens (12 à 18 mois)	Bœuf Gratin de pommes de terre et côtes de blettes Purée de fruits BIO	Œuf dur Purée de pommes de terre, céleri Fromage blanc nature	Filet de lieu Riz et haricots verts Purée de fruits BIO	Saumon Cœur de blé et épinards Petit suisse nature	Filet de porc Champignons et farfalles Purée pomme mangue
Grands (18 à 36 mois)	Potage de légumes Bœuf au jus Gratin de pommes de terre et côtes de blettes Camembert à la coupe BIO Salade de fruits exotiques	UN HIVER EN SCANDINAVIE Concombres à l'aneth Köttbullar aux airelles (boulette de viande) Purée de pommes de terre, céleri Fromage blanc nature Purée pomme cannelle	Chou blanc BIO aux agrumes Filet de lieu au curry Riz et haricots verts Six de savoie Poire	Salade coleslaw Saumon sauce au citron vert Cœur de blé et épinards Emmental Fruit de saison	Salade d'endives aux raisins Filet de porc et sa sauce Champignons et farfalles Fraidou Purée pomme mangue
Alternative sans porc					Emincé de volaille

GOÛTERS

Bébés et <i>petits</i>	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Fromage blanc nature Boudoirs
Moyens	Purée de fruits Petit suisse nature Pain de seigle	Purée de fruits Yaourt nature Palet breton	Purée de fruits Yaourt nature Pain blanc	Purée de fruits Yaourt nature Madeleine	Purée de fruits Fromage blanc nature Spéculoos
Grands	Purée de fruits Petit suisse nature	Salade de fruits frais Palet breton	Fromage à tartiner Pain blanc	Yaourt aromatisé Madeleine	Fruits secs Fromage blanc nature

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales

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
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS MULTI-ACCUEIL HAGUENAU - SEMAINE DU 17 AU 21 DECEMBRE 2018



	LUNDI 17 décembre 2018	MARDI 18 décembre 2018	MERCREDI 19 décembre 2018	JEUDI 20 décembre 2018	VENDREDI 21 décembre 2018
Bébés (4 à 8 mois)	Purée 100% petits pois Purée pomme banane	Purée 100% butternut BIO Purée de pommes	Purée 100% betteraves rouges Purée pomme vanille	Purée 100% fenouil BIO Purée de pommes	Purée 100% potimarron Purée pomme cannelle
Petits (8 à 12 mois)	Filet de colin, citron Purée pommes de terre, petits pois Fromage blanc nature	Escalope de poulet Purée pommes de terre, brocolis BIO Purée pomme figue	Filet de lieu Purée pommes de terre, betteraves rouges Petit suisse nature	Volaille Purée pommes de terre, fenouil BIO Purée de pommes	Bœuf Purée pomme de terre, potimarron Yaourt nature
Moyens (12 à 18 mois)	Filet de colin, citron Poêlée rustique Fromage blanc nature	Escalope de poulet Spaetzles et fleurs de brocolis Purée de fruits BIO	Filet de lieu Riz et trio de légumes (Navets, carottes, choux) Petit suisse nature	REPAS DE NOEL 	Bœuf Coquillettes et carottes vichy Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)	Salade de carottes aux pommes Filet de colin, citron Poêlée rustique Saint Paulin Ananas frais	Duo de chou Escalope de poulet à l'ancienne Spaetzles et fleurs de brocolis Mimolette Fruit de saison BIO	Betteraves rouges Filet de lieu jus au safran Riz et trio de légumes (Navets, carottes, choux) Yaourt nature Fruit de saison		Bœuf bourguignon Coquillettes et carottes vichy Munster à la coupe Fruit de saison

GOÛTERS

Bébés et <i>petits</i>	Purée de fruits Yaourt nature Petit beurre	Purée de fruits Petit suisse nature Boudoirs	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Petit suisse nature Petit beurre
Petits	Purée de fruits Yaourt nature Pain aux céréales	Purée de fruits Quatre quart Quatre quart	Purée de fruits Fromage blanc nature Petit beurre	Purée de fruits Yaourt nature Boudoirs	Purée de fruits Petit suisse nature Pain d'épices
Moyens et Grands	Fromage à tartiner Pain aux céréales		Purée de fruits Fromage blanc nature	Fruit de saison Yaourt sucré	Purée de fruits Pain d'épices

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales
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
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local