

Menus alsh du 15 au 26 juillet 2024



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
15/ 07	radis beurre	boulettes de bœuf à la tomate	quinoa (bio) brunoise de légumes	st paulin	ananas au sirop
mardi					
16 / 07	salade coleslaw	poisson du jour sauce à l'armoricaine	printanière de légumes	camembert	pâtisserie
mercredi					
17 / 07	salade de riz	échine de porc à la crème	carottes à l'oriental	yaourt nature	raisin noir
Jeudi		repas végétarien			
18/ 07	melon	bouchée aux fromages	poêlée campagnarde express	st nectaire	compote de pommes
Vendredi					
19 / 07	tomates ciboulette	sauté de veau au curry	pommes pins	tome laqueuille	glace
Lundi		repas végétarien			
22 / 07	choux fleur vinaigrette	chili sin carne feuille de chêne		brie	abricots
Mardi					
23 / 07	pastèque	boeuf à la forestière	côtes de blettes à l'ail crozets		yaourt aux fruits
Mercredi					
24/ 07	pâté de campagne	dos de colin sauce crevette	purée verte	ossau-iraty	poire chocolat
Jeudi					
25/ 07	salade de concombres (bio) poivrons et échalotes	escalope de poulet au thym	boulgour courgettes braisées	pont l'évêque	glace
Vendredi					
26 / 07	melon	galette saucisse / chipolatas frites		tomme noire	crêpe

sous réserve de modifications