

Menus alsh du 29 juillet au 09 août 2024



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
29 / 07	taboulé	filet de merlu sauce citronnée	brocolis	fromage blanc	raisin
mardi		repas végétarien			
30 / 07	pastèque	bourguignon de lentilles		emmental	crème dessert
mercredi					
31 / 07	duo d'haricots bicolore	lasagne bolognaise salade verte		cantal	glace
Jeudi					
01 / 08	tomates (bio) à la vinaigrette balsamique	aiguillette de volaille à la provençale	poêlée celtique	bûche de chèvre	banane
Vendredi					
02 / 08	concombre à la crème	sauté de veau marengo	petits pois carottes	tomme grise	cocktail de fruits au sirop
Lundi					
05 / 08	carottes rapées	escalope de porc charcutière	flageolets	ortolan	flan pâtissier
Mardi		repas végétarien			
06 / 08	tomates	pizza aux fromages, poivrons, champignons salade			glace
Mercredi					
07 / 08	betteraves vinaigrette	navarin d'agneau	riz pilaf	coulommier	pêche
Jeudi					
08 / 08	melon	pavé de saumon sauce estragon	blé haricots verts	edam	entremet divers
Vendredi					
09 / 08	assiette anglaise	filet de poulet pané	coquillettes	tomlette	prune

sous réserve de modifications