



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Menus alsh et scolaire du 26 août au 06 septembre 2024

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
26 / 08	œuf dur mayonnaise	filet d'églefin au beurre blanc	quinoa courgettes braisées	ortolan	raisin
mardi		repas végétarien			
27 / 08	melon	boulettes de légumes	gratin dauphinois	coulommier	glace
mercredi					
28 / 08	carottes râpées	pâtes bolognaise		yaourt nature	cocktail de fruits
Jeudi					
29 / 08	pomelos	jambon braisé au porto	riz pilaf salsifis à la tomate	edam	kouing aman
Vendredi					
30 / 08	salade de perles	sauté de boeuf au curry	haricots verts	entremont	abricot
Lundi					
02 / 09	betteraves vinaigrette	escalope de poulet à la crème	frites	st paulin *	glace
Mardi		repas végétarien			
03 / 09	courgettes crues* au citron vert	quiche tomate et chèvre batavia * (non assaisonné)			fromage blanc * biscuit
Mercredi					
04 / 09	champignons à la grecque	sauté de veau à la moutarde	farfalles julienne de légumes	st nectaire *	pêche * et autres fruits de saison
Jeudi					
05 / 09	tomates * féta *	merlu sauce échalote	poêlée celtique	tomme noire *	fruits au sirop
Vendredi					
06 / 09	saucisson à l'ail cornichon	merguez	semoule (bio) ratatouille	cantal *	prune * et autres fruits de saison*



sous réserve de modifications

\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles