

Menu ALSH du 10 au 21 février 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

<b>lundi</b>					
10 / 02	terrine de campagne	escalope de dinde à la crème	boulgour épinards	edam	clémentine
<b>mardi</b>			<b>repas végétarien</b>		
11 / 02	soupe de légumes	omelette sauce ketchup	frites	emmental	cocktail de fruits
<b>mercredi</b>					
12 / 02	macédoine	blanquette de veau	riz	tomme noire	kiwi
<b>Jeudi</b>					
13 / 02	endives noix fromages	pâtes bolognaise			fromage blanc
<b>Vendredi</b>					
14 / 02	céleri	dos de colin sauce au curry	gratin de chou et ses lamelles de pommes de terre	ortolan	tarte fine aux pommes maison
<b>Lundi</b>			<b>repas végétarien</b>		
17 / 02	velouté d'asperges	hachis parmentier végétarien feuille de chêne		fromage de chèvre	poire
<b>Mardi</b>					
18 / 02	pomelos	sauté de porc aux olives vertes	quinoa (bio) poêlée asiatique	st nectaire	crème dessert
<b>Mercredi</b>					
19 / 02	salade de pommes de terre	cabillaud beurre citronné	carottes persillées	st paulin	ananas
<b>Jeudi</b>			<b>repas végétarien</b>		
20 / 02	champignons à la grecque	carbonara végétarienne		yaourt nature	pâtisserie
<b>Vendredi</b>					
21 / 02	duo de choux rouge choux blanc	estouffade de bœuf	céréales salsifis	coulommier	abricot au sirop

sous réserve de modifications