

Menu ALSH du 10 au 21 février 2025



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

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

sous réserve de modifications