

Menus ALSH du 07 au 18 avril 2025



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
07 / 04	salade de cœur de palmier thons, poivrons	pâtes carbonara		yaourt nature	orange
mardi			repas végétarien		
08 / 04	céleri rémoulade	quiche aux légumes maison batavia		tomme grise	poire au sirop
mercredi					
09 / 04	avocat	filet d'églefin à la moutarde à l'ancienne	poêlée celtique	cantal	mousse au chocolat
Jeudi					
10 / 04	taboulé à l'orientale	sauté de veau aux olives	haricots verts	fromage de chèvre	pomme
Vendredi					
11 / 04	radis beurre	escalope de dinde à la crème	frites	camembert	île flottante
Lundi			repas végétarien		
14 / 04	champignons à la grecque	gratin de macaronis aux fromages		fromage blanc	kiwi
Mardi					
15 / 04	mousse de canard	poisson du jour à la provençale	semoule	emmental	abricot au sirop
Mercredi					
16 / 04	potage de légumes	lasagne bolognaise batavia		carré des écluses	ananas
Jeudi			repas végétarien		
17 / 04	croissillon à l'emmental	tortillas maison aux pommes de terre feuilles de chêne			corbeille de fruits
Vendredi					
18 / 04	pousses d'épinards fêta et pommes granny	porc au caramel	riz brunoise de légumes	ossau-iraty	paris brest

sous réserve de modifications



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