

Menus alsh du 21 avril au 02 mai 2025



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
21 / 04	<i>Jour férié</i>				
mardi					
22 / 04	betteraves rouges cuites en dés	sauté d'agneau	printanière de légumes	yaourt nature *	surprise de Pâques
mercredi					
23 / 04	duo d'haricots à la vinaigrette	escalope de poulet à la crème	blé	coulommier *	ananas * et autres fruits de saison
Jeudi	repas végétarien				
24 / 04	carottes râpées * au citron	croziflette végétarienne		st nectaire *	yaourt soja
Vendredi					
25 / 04	salade de riz maïs, poivrons, olives	filet meunière	brocolis aillés	tomme blanche *	pomme * et autres fruits de saison
Lundi					
28 / 04	pamplemousse *	jambon braisé au porto	gratin daupinois	ortolan *	pêche au sirop
Mardi	repas végétarien				
29 / 04	friand aux fromages	omelette	céréales gourmandes ratatouille	edam *	kiwi * et autres fruits de saison biscuits
Mercredi					
30 / 04	céleri raves et segments d'oranges	merlu sauce crustacé	riz pilaf carottes	fromage de chèvre *	crème dessert praliné
Jeudi					
01 / 05	férié <i>Jour férié</i>				
Vendredi					
02 / 05	choux fleur vinaigrette	sauté de veau marengo	coquillettes	fromage blanc *	banane * et autres fruits de saison

sous réserve de modifications



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