










































menus scolaire et alsh du 18 février au 01 mars 2019

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
18 / 02	terrine de campagne	saumon sauce oseille	épinards à la crème(local) quinoa(bio)	chamois d'or	 clémentine 
mardi					
19 / 02	 salade d'avocats	 curry de porc 	 carottes à l'oriental	emmental	gâteau basque
mercredi					
20 / 02	velouté d'asperges	 pâtes bolognaise 	salade 		 yaourt aromatisé
Jeudi					
21 / 02	 piémontaise 	escalope de dinde viennoise	 gratin de choux fleur	 mondevert	 pomme 
Vendredi					
22 / 02	 céleris rémoulade	 blanquette de veau à l'ancienne 	 riz pilaf	 petit suisse aux fruit	abricot au sirop
Lundi					
25 / 02	frisée au maïs et tomate	 escalope de porc charcutière 	haricots rouges	boursin	compote pomme fraise
Mardi					
26 / 02	 potage de légumes	 gratin de pâtes à l'émincé d'agneau batavia		 petit suisse nature sucré	 kiwi 
Mercredi					
27 / 02	 radis beurre	poulet tandoori	blé 	gouda	choux à la crème
Jeudi					
28 / 02	 salade de riz	dos de cabillaud beurre d'orange	 julienne de légumes	kiri	 banane 
Vendredi					
01 / 03	 assiette anglaise 	 paleron à la lyonnaise 	 petit pois carottes	mimolette	 poire 



viande bovine française



viande de porc français



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

sous réserve de modifications