

menus alsh et scolaire du 26 octobre au 06 novembre 2020



viande bovine française



viande de porc française



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
26 / 10	piémontaise végétarienne	lentilles au miel et à la moutarde		st paulin	raisin blanc
mardi					
27 / 10	suprême d'orange et céleri aux oignons	aiguillette de volaille à la crème	fenouils braisés au safran	brie	tarte aux pommes
mercredi					
28 / 10	velouté d'asperges	tartiflette salade			yaourt aromatisé
Jeudi					
29 / 10	feuilleté au fromage	poisson meunière	julienne de légumes	st nectaire	banane
Vendredi					
30 / 10	duo choux rouge choux blanc	joue de porc gingembre abricot	poêlée méridionale	chamois d'or	gâteau breton
Lundi			repas végétarien		
02 / 11	frisée , tomate , maïs pignon de pin	cassoulet végétarien aux légumes variés		boursin	compote pomme fraise
Mardi					
03 / 11	potage de légumes	gratin de pâtes à l'émincé d'agneau batavia		petit suisse sucré	poire
Mercredi					
04 / 11	radis beurre	poulet tandoori	blé	tomme	choux à la crème
Jeudi					
05 / 11	carottes râpées et raisins secs	dos de cabillaud beurre d'orange	gratin de brocolis	mimolette	cocktail de fruits au sirop
Vendredi					
06 / 11	assiette anglaise	paleron à la lyonnaise	petit pois côtes de blettes à l'ail	fromage de chèvre	ananas

sous réserve de modifications