

Menus alsh du 18 au 29 juillet 2022



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi		repas végétarien			
18 / 07	radis beurre	steack de soja sauce poivre vert	millet au curry de choux fleur (bio) épicé	gouda	brownies aux noix de pécan
mardi					
19 / 07	asperge sauce cerfeuil	brandade de poisson salade		petit suisse nature sucré	nectarine
mercredi					
20 / 07	croisillon à l'emmental	curry de porc	carottes à l'oriental	camembert	raisin noir
Jeudi					
21 / 07	melon	poulet à la normande	pommes pin	emmental	ananas au sirop
Vendredi					
22 / 07	tomates ciboulette	poisson du jour	printanière de légumes	st nectaire	glace
Lundi					
25 / 07	pastèque	brochette de dinde	côtes de blettes à l'ail crozets	babybel	compote
Mardi					
26 / 07	macédoine de légumes	escalope de veau forestière	courgettes (bio) braisées sur lit de pommes de terre	ossau-iraty	abricots
Mercredi		repas végétarien			
27 / 07	toast de chèvre chaud salade	pasta alla norma			poire chocolat aux noisettes concassées
Jeudi					
28 / 07	salade de concombre poivrons et échalotes	filet de merlu sauce crevettes	purée verte	pont l'évêque	glace
Vendredi					
29 / 07	melon	galette saucisse / chipolatas frites		st paulin	crêpe

sous réserve de modifications