

Menus alsh du 15 au 26 août 2022



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
15 / 08			férié		
mardi			repas végétarien		
16 / 08	 melon	boulettes végétarienne à la provençale	 légumes coucous (local) quinoa (bio)	 edam	éclair au chocolat
mercredi					
17 / 08	radis beurre	poisson pané	 riz safrané	fromage de brebis	yaourt au soja
Jedi					
18 / 08	 duo haricots verts et jaunes vinaigrette 	 canard aux olives 	pommes dauphine	 petit louis	 nectarine 
Vendredi					
19 / 08	 tomate ciboulette	poisson du jour	poêlée asiatique crozets(bio)	chavroux	glace
Lundi					
22 / 08	 pastèque	 sauté de lapin aux pruneaux	 céréales gourmandes	 babybel	ananas au sirop
Mardi					
23 / 08	 pomelos	  goulash 	pommes de terre et carottes(bio) au jus	 emmental	glace
Mercredi			repas végétarien		
24 / 08	 soupe froide de concombres	 omelette	poêlée de légumes	 camembert	poire au coulis de fruits rouges et amandes grillées
Jedi					
25 / 08	toast crème lardons	filet de colin piperade	 purée de potimarrons	 st moret	 pomme 
Vendredi					
26 / 08	 melon	  galette saucisse ou chipolatas frites  	 gouda	 crêpe 	

sous réserve de modifications