

Menus alsh du 19 au 30 décembre 2022



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
19 / 12	duo de choux rouge choux blanc aux amandes concassées	hachis parmentier salade		st paulin	compote
mardi		repas végétarien			
20 / 12	salade de perles	croq veggie fromage	haricots beurre aux pois chiches	petit moulé aux noix	banane chocolat et noisettes
mercredi					
21 / 12	salade d'endives aux agrumes	blanquette de veau à l'ancienne	boulgour	st nectaire	poire au sirop
Jeudi					
22 / 12	paté en croûte	rôti de chapon farcies aux morilles à la crème	pommes pins	morbier	bûche glacée clémentine
Vendredi					
23 / 12	potage tomate vermicelle	filet de merlu au citron	poêlée méridionale	petit louis	ananas
Lundi					
26 / 12	carottes râpées	grillade de porc sauce barbecue	macaronis	fripon	crème anglaise boudoir
Mardi		repas végétarien			
27 / 12	velouté de champignons pommes de terre et pois chiches	paëlla végétarienne		yaourt nature	orange
Mercredi					
28 / 12	salade de quinoa	filet de poisson aux épices	jardinière de légumes	tomme	pêche au coulis de fruits rouges
Jeudi					
29 / 12	salade composée palmier, maïs, tomate	bœuf camarguais	gratin de fenouils tomates	pont l'évêque	mille feuille
Vendredi					
30 / 12	terrine de campagne	escalope de dinde sauce moutardée	pommes de terre vapeur	emmental	pomme

sous réserve de modifications