

Menus alsh du 31 juillet au 11 août 2023



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
31 / 07	taboulé	dos de colin beurre blanc	brocolis	cabrette	raisin blanc
mardi		repas végétarien			
01 / 08	pastèque	potée aux lentilles et ses petits légumes		mimolette	tarte aux pommes
mercredi					
02 / 08	duo d'haricots bicolore	lasagne bolognaise batavia		cantal	glace
Judi					
03 / 08	concombre à la crème	blanquette de veau	boulgour et sa brunoise	st moret	banane
Vendredi					
04 / 08	tomates au pesto	aiguillette de volaille à la provençale	gratin de fenouils	tomme grise	cocktail de fruits au sirop
Lundi					
07 / 08	carottes rapées	escalope de porc charcutière	flageolets	boursin	flan pâtissier
Mardi		repas végétarien			
08 / 08	salade de céleri pommes et raisins secs	pizza quatres fromages, poivrons, champignons salade			fromage blanc à la crème de marrons
Mercredi					
09 / 08	betteraves vinaigrette	filet de poulet pané	coquillettes	coulommier	pêche
Judi					
10 / 08	melon	pavé de saumon beurre citronné	blé haricots verts	edam	glace
Vendredi					
11 / 08	assiette anglaise	sauté de boeuf aux épices	petits pois carottes	délices de fromages	prune