

menu scolaire et alsh du 04 au 15 décembre 2023



vianDES de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
04 / 12	soupe de butternuts épicée	aiguillette de volaille aux champignons	poêlée bretonne	yaourt nature*	kiwi* et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien			
05 / 12	pomelos*	quiche chèvre tomate salade*		emmental*	cocktail de fruits au sirop
mercredi					
06 / 12	pousses d'épinards pommes et noix	curry d'agneau	purée verte	boursin	pâtisserie
Jeudi					
07 / 12	duo de choux rouge* choux blanc*	cordon bleu	coquillettes poêlée asiatique	edam*	quetsches au sirop
Vendredi					
08 / 12	macédoine de légumes	poisson du jour sauce au saumon	riz aux poivrons	carré frais*	ananas* et autres fruits de saison
Lundi					
11 / 12	salade de pâtes	saucisse / chipolatas	pomme cuite	babybel*	orange* et autres fruits de saison
Mardi					
12 / 12	carottes râpées*	sauté de veau à la tomate	flageolets salsifis	camembert*	crêpe
Mercredi					
13 / 12	pizza aux fromages	filet de lieu sauce hollandaise	blé	kiri*	poire* et autres fruits de saison
Jeudi		repas végétarien			
14 / 12	potage de légumes	boulgour rouge aux aubergines			fromage blanc et flocons d'avoines
Vendredi					
15 / 12	céleri*	hachis parmentier batavia*		gouda*	bigarreaux au sirop

sous réserve de modifications



* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

