

Menus scolaire alsh du 18 au 29 décembre 2023



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
18 / 12	potage de tomates vermicelle	jambon braisé sauce mère	gratin de blettes et ses lamelles de pommes de terre	pont l'évêque*	banane* et autres fruits de saison
mardi			repas végétarien		
19 / 12	salade de perles	boulette de légumes	haricots beurre fèves	fromage de chèvre*	pomme*
mercredi					
20 / 12	choux chinois aux agrumes	filet de merlu au citron	semoule ratatouille	fripon	poire au sirop
Jeudi					
21 / 12	assortiments de feuilletés maison	tenders de poulet	frites	brie*	pâtisserie de Noël maison clémentine*
Vendredi					
22 / 12	taboulé	sauté d'agneau	printanière de légumes	st paulin*	kiwi* et autres de fruits de saison
Lundi					
25 / 12					
Mardi			repas végétarien		
26 / 12	betteraves cuites et noix de cajou	paëlla végétarienne		petit suisse sucré	raisins et autres fruits de saison
Mercredi					
27 / 12	salade coleslaw	filet de poisson aux épices	jardinière de légumes blé d'épeautre	petit louis	pêche au coulis de fruits rouges
Jeudi					
28 / 12	salade composée palmier, maïs, tomate	bœuf camarguais	pommes vapeur fenouils	fol épi	crème anglaise boudoir
Vendredi					
29 / 12	terrine de campagne	escalope de dinde sauce moutardée	quinoa et sa brunoise	mimolette	poire et autres fruits de saison



sous réserve de modifications

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