

Menus scolaire et alsh du 08 au 19 avril 2024



andès de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
08 / 04	piemontaise végétarienne	steak à l'oignon	haricots blanc томатés	fromage de chèvre*	ananas au sirop
mardi					
09 / 04	friand fromage	filet d'églefin beurre citronné	riz(bio) créole aux poivrons	cantal*	orange * et autres fruits de saison
mercredi					
10 / 04	salade coleslaw	rôti de porc au thym	lentilles	boursin	far nature
Jeudi					
11 / 04	cœur de palmier	escalope de volaille pané	frites	camembert *	banane * et autres fruits de saison
Vendredi					
12 / 04	courgettes crues* au citron vert	tajine d'agneau aux olives	coquillettes carottes	tomme *	crème dessert vanille
Lundi					
15 / 04	céleri rémoulade	quiche lorraine salade verte		carré des écluses*	pêche au sirop
Mardi			repas végétarien		
16 / 04	betteraves cuites (bio) et dés de féta	falafel sauce tomate basilic	gratin dauphinois	petit louis	pâtisserie
Mercredi					
17 / 04	salade farandole au blé	cocotte de veau au chorizo	petits pois	babybel*	kiwi* et autres fruits de saison
Jeudi					
18 / 04	duo de choux rouge choux blanc	pintade et son jus	semoule ratatouille	ossau-iraty *	poire au chocolat
Vendredi					
19 / 04	pâté de campagne	dos de colin aux épices	haricots beurre	petit suisse *	assortiment de fruits*

sous réserve de modifications



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