

Menus alsh du 22 avril au 03 mai 2024



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
22 / 04	concombre ciboulette	croziflette végétarienne		chamois d'or	cocktail de fruits
mardi					
23 / 04	asperge sauce cerfeuil	sauté de porc au caramel	céréales à l'indienne	fromage blanc	ananas
mercredi					
24 / 04	salade d'avocats	filet meunière	riz brunoise de légumes	st moret	tarte aux fruits
Jeudi					
25 / 04	radis beurre	escalope de poulet à la normande	pommes duchesse	cantal	abricot au sirop
Vendredi					
26 / 04	piemontaise	bœuf stroganoff	carottes persillées	camembert	poire
Lundi					
29 / 04	mousse de canard	merlu au beurre blanc	printanière de légumes	rondelé	pomme
Mardi			repas végétarien		
30 / 04	roquette miel noix	croq fromage	coquillettes haricots beurre	fripon	crème dessert chocolat
Mercredi					
01 / 05	fête du Travail			férié	Jour férié
Jeudi					
02 / 05	choux fleur vinaigrette	brandade de poisson  batavia		brie	banane
Vendredi					
03 / 05	carottes râpées	sauté de veau marenco	boulgour salsifis aux herbes	emmental	far breton

sous réserve de modifications



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