

Menus alsh du 21 octobre au 01 novembre 2024



viande de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi			repas végétarien		
21 / 10	pomelos		riz (bio) cantonnais	brie	tarte aux fruits
mardi					
22 / 10	champignons à la grecque	filet d'églefin à la moutarde à l'ancienne	haricots rouges	ortolan	clémentine
mercredi					
23 / 10	velouté d'asperges	rôti de porc au cidre	farfalles		entremet divers
Jeudi			repas végétarien		
24 / 10	crêpe aux fromages	galettes de légumes	quinoa	cantal	banane
Vendredi					
25 / 10	piemontaise	sauté de bœuf aux épices	carottes persillées	carré des écluses	compote de fruits rouges
Lundi					
28 / 10	radis beurre	escalope de poulet au thym	semoule (bio) ratatouille	coulommier	abricots au sirop
Mardi			repas végétarien		
29 / 10	choux fleur vinaigrette	croque monsieur aux 2 fromages feuille de chêne		tomme catalanne	ananas
Mercredi					
30 / 10	œuf dur mayonnaise	dos de cabillaud sauce crevettes	trio de légumes	emmental	orange
Jeudi					
31 / 10	salade d'endives halloween	blanquette de veau	pommes de terre vapeur	yaourt nature	donut Halloween
Vendredi					
01 / 11					
	féié Novembre				

sous réserve de modifications

