

Menu ALSH du 16 au 28 février 2026



viandes de France



bleu blanc cœur



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

lundi					
16 / 02	terrine de campagne	escalope de dinde	épinards à la crème (7)	edam (7)	clémentine
mardi			repas végétarien		
17 / 02	soupe de légumes	boulettes de blé (1)	frites	emmental (7)	cocktail de fruits
mercredi					
18 / 02	macédoine	blanquette de veau	riz	tomme noire (7)	compote
Jeudi					
19 / 02	betteraves pommes	pâtes bolognaise (1)		emmental rapée (7)	kiwi
Vendredi					
20 / 02	céleri (9,3,10)	dos de colin (4) sauce au curry	gratin de choux et ses lamelles de pommes de terre (7)		gateaux maison
Légende des allergènes : 1.gluten 2.Crustacés 3.Oeufs 4.Poisson 5.Arachides 6.Soya 7.Lait 8.Fruits à coque 9.Celeri 10.Moutarde 11.Graines de sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques					
Lundi			repas végétarien		
23 / 02	velouté de légumes	hachis parmentier végétarien feuille de chêne		fromage de chèvre (7)	poire
Mardi					
24 / 02	pomelos	sauté de porc aux olives vertes	quinoa	st nectaire (7)	crème dessert
Mercredi					
25 / 02	salade de pommes de terre	poisson au beurre citronné (4)	carottes persillées	st paulin (7)	ananas
Jeudi			repas végétarien		
26 / 02	champignons à la grecque		carbonara végétarienne (7)	emmental rapée (7)	pâtisserie
Vendredi					
27 / 02	duo de choux rouge choux blanc	sauté de bœuf	céréales (1)	coulommier (7)	abricot au sirop

Légende des allergènes : 1.gluten_2. Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soya_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques

sous réserve de modifications