

Menus ALSH du 13 au 24 avril 2026



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
13 / 04	salade de cœur de palmier thons, poivrons 4	pâtes carbonara 1,7		fromage rapée 7	orange* et autres fruits de saison
mardi		repas végétarien			
14 / 04	céleri rémoulade	quiche aux légumes maison batavia		tomme grise* 7	poire* et autres fruits de saison
mercredi					
15 / 04	salade d'agrumes	poisson frais	poêlée celtique	cantal* 7	mousse au chocolat
Jeudi					
16 / 04	taboulé	sauté de veau aux olives	haricots verts	fromage de chèvre* 7	pomme* autres fruits de saison  et
Vendredi					
17 / 04	carotte rapée	escalope de dinde à la crème	frites	camembert* 7	île flottante
Lundi		repas végétarien			
20 / 04	champignons à la grecque	gratin de macaronis aux fromages 1,7	salade verte		kiwi * et autres fruits de saison
Mardi					
21 / 04	mousse de canard	poisson frais 4	semoule 1	emmental 7	abricot au sirop
Mercredi					
22 / 04	salade de grecque	lasagne bolognaise 1,7	salade		kiwi * et autres fruits de saison
Jeudi		repas végétarien			
23 / 04	croissant à l'emmental 1,7	Quiche aux fromage 1,7	salade verte		kiwi * et autres fruits de saison
Vendredi					
24 / 04	Jeunes pousses fêta et pommes granny 7	porc au caramel	riz	ossau-iraty* 7	éclaira au chocolat

Légende des allergènes : 1.gluten 2. Crustacés 3.Oeufs 4.Poisson 5.Arachides 6.Soja 7.Lait 8.Fruits à coque 9.Celeri 10.Moutarde 11.Graines de sésame 12.Sulfites 13.Lupin 14.Mollusques

sous réserve de modifications



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