

Menus alsh du 27 avril au 08 mai 2026



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
27 / 04	salade de riz maïs, poivrons, olives	poisson meunière	brocolis	tomme blanche *7	pomme * et autres fruits de saison
mardi					
28 / 04	pamplemousse *	jambon braisé	coquillettes	ortolan *7	pêche au sirop
mercredi					
29 / 04	duo d'haricots à la vinaigrette	escalope de poulet à la crème	carotte	coulommier *7	ananas * et autres fruits de saison
Jeudi		repas végétarien			
30 / 04	carottes râpées * au citron	croziflette végétarienne		st nectaire *7	éclairer chocolat 1,7,8
Vendredi					
01 / 05					
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					
Lundi					
04 / 05	betteraves rouges cuites en dés	sauté d'agneau	printanière de légumes	yaourt nature *7	
Mardi		repas végétarien			
05 / 05	entrée fromagère	céréales gourmandes	ratatouille		banane * et autres fruits de saison biscuits
Mercredi					
06 / 05	céleri raves	poisson frais	riz pilaf	fromage de chèvre *7	crème dessert praliné
Jeudi					
07 / 05	choux fleur vinaigrette	émincé de porc	semoule	fromage blanc *7	
Vendredi					
08 / 05					
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					



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