



CUISINE CENTRALE

MENUS ALSH DES MERCREDIS EN PÉRIODE SCOLAIRE SEPTEMBRE ET OCTOBRE 2021

	MERCREDI 8 septembre 2021	MERCREDI 15 septembre 2021	MERCREDI 22 septembre 2021	MERCREDI 29 septembre 2021	MERCREDI 6 octobre 2021	MERCREDI 13 octobre 2021 MENU ALTERNATIF
Entrée	Rosette MS : Tomates	Pois chiches au cumin ☁	Salade d'endives	Salade de maïs au thon ☁		
Plat	Parmentier de cabillaud ☁ MS : taboulé aux pois- chiches ☁	Escalope de volaille forestière 🍷 ☁ MS : Œuf dur chaud Poêlée de légumes	Cuisse de poulet 🇫🇷 rôtie ☁ MS : Escalope végétale sauce tomate Coquillettes au beurre ☁	Sauté de veau aux olives vertes ☁ MS : nuggets de soja AB aux olives ☁ Haricots beurre ☁	Seiche aux poireaux ☁ MS : Aiguillette végétales aux poireaux ☁ Pomme de terre vapeur	Dahl de lentille et pois chiche ☁ au carottes, crème de coco et miel Riz de Camargue créole ☁
Dessert	Yaourt nature et sucre Prunes	Emmental à la coupe Banane	Petit moulé ail et fines herbes Poire à la cannelle	Tomme blanche à la coupe Pomme	Brie à la coupe Prunes	Dessert au lait de coco Orange

	MERCREDI 20 octobre 2021 MENU VÉGÉTARIEN
Entrée	Taboulé 🌱
Plat Garni	Omelette au fromage 🌱 Petit-pois 🌱
Dessert	Comté à la coupe Orange

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés. PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU SPECIAL.