



CUISINE CENTRALE

MENUS ALSH EN PÉRIODE DE VACANCE SCOLAIRE FEVRIER 2022 ET MARS 2023

	Lundi 20/02/2023	Mardi 21/02/2023	Mercredi 22/02/2023	Jeudi 23/02/2023	Vendredi 24/02/2023 Menu alternatif
Entrée			Rillettes de Porc MS Salade verte	Concombre et vinaigrette PL	Batavia PL et vinaigrette
Plat	Sauté de jeune bovin aux olives AB PL	Poisson Pané	Rôti de dinde	Haut de cuisse de poulet	Haricots rouge à la tomate
Garni	MS : Lentilles préparées Riz de Camargue AB PL	MS Omelette AB Carottes AB	MS Galette de soja Pommes de terre boulangères AB	MS Œufs durs chauds AB Petits pois étuvés	Riz camarguais AB
Dessert	Pomme AB	Banane AB	Pavé d'affinois au lait de vache Kiwi AB	Emmenthal Cake framboise	Dessert soja chocolat

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN FR : FR.34.172.024.CE

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

SPECIFIQUE . fait maison viande française

	Lundi 27/02/2023	Mardi 28/02/2023	Mercredi 01/03/2023	Jeudi 02/03/2023 Menu végétarien	Vendredi 03/03/2023
Entrée		Salade de lentille AB	Endives et vinaigrette	Pomelos AB et sucre	Mélange de crudités de saison PL
Plat	Sauté de dinde sauce provençale  	Rôti de veau PL  	Cube de poisson sauce normande 	Omelette aux oignons AB 	Steak haché de bœuf
Garni	MS Œufs durs AB Purée de chou fleur 	MS Emincé de blé pois chiche sauce champignon  Haricots vers au beurre 	MS bouchée blé pois chiche AB  Poêlée de légumes aux pâtes	Pommes rissolées	MS haché de soja sauce tomate  Pâtes penne AB
Dessert	Saint nectaire Orange AB	Camembert Ananas AB	Fromage blanc à la Fraise AB Beignet au chocolat	Yaourt nature AB et sucre	Tomme à la coupe PL Nougat

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

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

Fait maison  viande française 