



CUISINE CENTRALE

MENUS ALSH DES MERCREDIS EN PERIODE SCOLAIRE DU 06/09/23 AU 18/10/2023

	MERCREDI 06/09/2023	MERCREDI 13/09/2023	MERCREDI 20/09/2023	MERCREDI 27/09/2023
<i>Entrée</i>	Rosette MS : Tomate vinaigrette	X	½ Pomelos et sucre	Maïs et thon assaisonné
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Parmentier de poisson MS : Parmentier au soja	Steak haché de veau sauce champignons MS : Omelette aux herbes AB Poêlée de légumes	Sauté de volaille à la dijonnaise MS : Œufs durs chauds AB Coquillettes au beurre	Sauté de veau aux olives vertes MS : Boulettes de soja tomate basilic Haricots beurre au beurre
<i>Dessert</i>	Cantal Purée de pommes	Emmental à la coupe Raisin	Brie à la coupe Poire au sirop léger	Tomme blanche à la coupe Fruit de saison

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.

	MERCREDI 04/10/2023	MERCREDI 11/10/2023 MENU A THEME	MERCREDI 18/10/2023
Entrée	Tomate et vinaigrette	Carottes râpées maison à l'orange et à la cannelle	Concombre et vinaigrette
Plat Garni	Pilons de poulet rôtis et ketchup MS : Boulettes de soja et ketchup Penne Rigate au beurre	Steak haché de veau sauce poivre MS : Pavé blé/pois chiches AB sauce poivre Haricots verts et champignons aux 5 épices	Cuisse de poulet rôtie MS : Omelette AB aux oignons Haricots verts
Dessert	Yaourt brassé à la banane	Yaourt nature et sucre Sablé cannelle	Edam à la coupe Eclair au chocolat

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.