



CUISINE CENTRALE

MENUS ALSH DES VACANCES DE LA TOUSSAINT DU 23/10/23 AU 03/11/23

Sem 43 Du 23/10 au 27/10	LUNDI 23/10/23	MARDI 24/10/23 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 25/10/23	JEUDI 26/10/23 MENU VEGETARIEN	VENDREDI 27/10/23
<i>Entrée</i>	X	X	Taboulé	Mélange de crudités (carottes, radis blancs et roses) AB	Concombre sauce bulgare
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Sauté de jeune bovin marengo MS : Lentilles à la tomate Coquillettes au beurre	Boulettes de soja tomate basilic Purée de carottes	Gratin de poisson MS : Emincé de blé/pois chiche AB Haricots verts au beurre	Omelette au fromage Petits pois cuisinés au bouillon de légumes	Cuisse de poulet rôtie MS : Emincé de blé/pois chiche AB et ketchup Potatoes
<i>Dessert</i>	Babybel à la coupe Poire au sirop léger	Camembert Pomme	Comté à la coupe Orange	Crème anglaise Brownies à la noix de pécan	Yaourt à la vanille

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.