



CUISINE CENTRALE

MENUS ALSH DES VACANCES D'HIVER DU 12/02/2024 AU 23/02/2024

Sem 07 Du 12/02 au 16/02	LUNDI 12/02/24	MARDI 13/02/24	MERCREDI 14/02/24	JEUDI 15/02/24	VENDREDI 16/02/24 MENU ALTERNATIF
<i>Entrée</i>	X	X	Rillettes de porc MS : Salade verte	Concombre et vinaigrette	Batavia coupée et vinaigrette
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Sauté de jeune bovin aux olives AB 🌿 MS : Lentilles préparées 🌿 Ebly AB 🌿	Poisson pané MS : Omelette AB 🌿 Carottes 🌿	Rôti de dinde 🇫🇷 🌿 MS : Boulettes de soja tomate basilic Pommes de terre boulangères 🌿	Haut de cuisse de poulet 🇫🇷 🌿 MS : Œufs durs AB chauds Petits pois à l'étuvée	Haricots rouges à la tomate Riz camarguais 🌿
<i>Dessert</i>	Edam Pomme	Coulommiers à la coupe Banane	Pavé d'affinois au lait de vache Kiwi	Emmental à la coupe Cake framboise	Dessert soja 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.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON

Sem 08 Du 19/02 au 23/02	LUNDI 19/02/24	MARDI 20/02/24	MERCREDI 21/02/24	JEUDI 22/02/24 MENU VEGETARIEN	VENDREDI 23/02/24 MENU ALTERNATIF
Entrée	X	Salade de lentilles 🍴	Endives et vinaigrette	Pomelos et sucre	Mélange de crudités de saison
Plat Garni	Sauté de dinde sauce provençale 🇫🇷 🍴 MS : Œufs durs AB 🍴 Purée de chou-fleur	Rôti de veau 🇫🇷 🍴 MS : Emincé de blé/pois chiche AB crème champignons 🍴 Haricots verts au beurre 🍴	Cubes de poisson sauce normande 🍴 MS : Emincé blé/pois chiches AB Poêlée de légumes aux pâtes	Omelette aux oignons 🍴 Pommes rissolées	Haché de soja sauce tomate et paprika fumé 🍴 Pâtes Penne 🍴
Dessert	Saint-Nectaire à la coupe Orange	Camembert Ananas	Fromage blanc à la fraise Beignet de chocolat	Yaourt nature et sucre	Dessert au soja 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.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON



CUISINE CENTRALE

MENUS ALSH DES VACANCES D'HIVER DU 12/02/2024 AU 23/02/2024

Sem 07 Du 12/02 au 16/02	LUNDI 12/02/24	MARDI 13/02/24	MERCREDI 14/02/24	JEUDI 15/02/24	VENDREDI 16/02/24 MENU ALTERNATIF
<i>Entrée</i>	X	X	Rillettes de porc MS : Salade verte	Concombre et vinaigrette	Batavia coupée et vinaigrette
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Sauté de jeune bovin aux olives AB 🍄 MS : Lentilles préparées 🍄 Ebly AB 🍄	Poisson pané MS : Omelette AB 🍄 Carottes 🍄	Rôti de dinde 🇫🇷 🍄 MS : Boulettes de soja tomate basilic Pommes de terre boulangères 🍄	Haut de cuisse de poulet 🇫🇷 🍄 MS : Œufs durs AB chauds Petits pois à l'étuvée	Haricots rouges à la tomate Riz camarguais 🍄
<i>Dessert</i>	Edam Pomme	Coulommiers à la coupe Banane	Pavé d'affinois au lait de vache Kiwi	Emmental à la coupe Cake framboise	Dessert soja 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.

VIANDE FRANCAISE

FAIT MAISON

Sem 08 Du 19/02 au 23/02	LUNDI 19/02/24	MARDI 20/02/24	MERCREDI 21/02/24	JEUDI 22/02/24 MENU VEGETARIEN	VENDREDI 23/02/24 MENU ALTERNATIF
Entrée	X	Salade de lentilles 🍄	Endives et vinaigrette	Pomelos et sucre	Mélange de crudités de saison
Plat Garni	Sauté de dinde sauce provençale 🇫🇷 🍄 MS : Œufs durs AB 🍄 Purée de chou-fleur	Rôti de veau 🇫🇷 🍄 MS : Emincé de blé/pois chiche AB crème champignons 🍄 Haricots verts au beurre 🍄	Cubes de poisson sauce normande 🍄 MS : Emincé blé/pois chiches AB Poêlée de légumes aux pâtes	Omelette aux oignons 🍄 Pommes rissolées	Haché de soja sauce tomate et paprika fumé 🍄 Pâtes Penne 🍄
Dessert	Saint-Nectaire à la coupe Orange	Camembert Ananas	Fromage blanc à la fraise Beignet de chocolat	Yaourt nature et sucre	Dessert au soja 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.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON