

































MENUS DES ALSH – OCTOBRE 2019

LE MERCREDI ET VACANCES SCOLAIRES

MERCREDI 9	MERCREDI 16	LUNDI 21	MARDI 22
Crêpes champignons Rôti de porc  Epinards crème coquillettes  St Nectaire  Banane 	Salade calabraise (pâtes bio)  Filet de poisson meunière Courgettes crème Far breton	Tomate vinaigrette  Saucisse  Lentilles  Crème vanille	Betteraves savoyardes  Merlu blanc sce béarnaise Brocolis pommes de terre Banane 
MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	LUNDI 28
Salade colorée (céleri bio)  Omelette Boulgour  Flan caramel 	Carottes râpées  Blanquette de veau Coquillettes  Fromage blanc  Pomme	Salade Nina (blé bio)  Rôti de dinde Petits pois Camembert Pomme 	Crème potiron Vache qui Rit  Boeuf sauce tomate Carottes riz  Raisin 
MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	<p>Légende logos qualité</p>  Produit bio  Appellation d'Origine Contrôlée  Appellation d'Origine Protégée  Label Rouge  Viande issue de la Filière Bleu Blanc Coeur  Produit fermier
Salade Far West Escalope dinde sce aurore Haricots beurre Bûche mi-chèvre mi-vache Poire 	Concombres vinaigrette  Tajine végétarien (semoule bio)  Petits suisses aromatisés	Laitue vinaigrette  Poisson frais sce dieppoise Tagliatelles  Pavé d'Affinois Clémentines 