































MENUS DES ALSH – OCTOBRE 2020

LE MERCREDI et VACANCES SCOLAIRES



| MERCREDI 7 | MERCREDI 14 | LUNDI 19 | MARDI 20 |
|---|---|--|--|
| Tomate mimosa  Blanquette de veau Coquillettes  Flan caramel  | Concombres vinaigrette  Sauté de porc sce au cidre  Pommes de terre Petits suisses aromatisés | Betteraves râpées Carry d'oeuf Gratin courgettes p.de terre Petits suisses | Tomate maïs emmental  Poulet rôti  Epinards crème blé  Pomme  |
| MERCREDI 21 | JEUDI 22 | VENDREDI 23 | LUNDI 26 |
| Haricots verts panachés Rôti de veau Pâtes Fusilli  Raisin  | Laitue vinaigrette  Saucisse Purée  Cantal  Mosaïque de fruits | Salade calabraise  Cabillaud sce beurre citronnée  Julienne de légumes Banane  | Radis beurre Paupiette de dinde Semoule de couscous  Crème dessert vanille |
| MARDI 27  | MERCREDI 28 | JEUDI 29 | VENDREDI 30 |
| Crème potiron Vache qui Rit  Coquillettes bolognaise végétariennes (mat) Spaghetti bolognaise végétariennes (élem) Poire  | Céleri surimi  Boeuf carotte/Brocolis riz   Camembert (mat)  La Fleur du Gouët (élem.A)  Ménélik | Pépinettes océanes Rôti de porc Compote Tomme noire Clémentines  | Carottes d'hiver  Brandade  Salade verte Yaourt  |

Légende logos qualité



Produit bio



Appellation d'Origine
Contrôlée



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Viande issue de la Filière Bleu
Blanc Coeur



Produit fermier



MSC Pêche durable



Plat sans viande ni poisson

