























MENUS DES ALSH – FEVRIER 2019



LE MERCREDI ET PETITES VACANCES SCOLAIRES

MERCREDI 6	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13
Taboulé Blanquette de veau Haricots verts Port Salut Orange 	Potage de légumes Coquillettes bolognaise (mat.)  Spaghetti bolognaise (élem.)  Coulommiers Kiwi 	Salade piémontaise Aiguillettes poulet sce crème champ. Haricots beurre Cantal  Clémentine 	Pamplemousse  Rôti de dinde Purée de potiron Petits suisses Galettes bretonnes
JEUDI 14	VENDREDI 15	LUNDI 18	MARDI 19
Chou fleur emmental Jambon Frites Poire 	Carottes vinaigrette Filet de poisson frais sce béarnaise Semoule couscous  Crème dessert chocolat 	Tarte 3 fromages Poulet rôti Brocolis/Pommes de terre Pomme	Betteraves vinaigrette Boeuf carotte Farfalles  Mini Roitelet Orange 
MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	MERCREDI 27
Laitue au fromage Steak haché de veau Epinards crème/Penne  Far nature maison 	Céleri frais rémoulade  Palette provençale Riz pilaf  Chanteneige Banane 	Salade Nina  Filet de poisson meunière  Ratatouille Fromage blanc fermier	Salade italienne (coquillettes bio)  Rôti de veau Courgettes crème Mini babybel Kiwi

Légende logos



Produit bio



Appellation d'Origine
Protégée



MSC Pêche durable

