



MENUS DES ALSH – FEVRIER 2021

LE MERCREDI et VACANCES SCOLAIRES



MERCREDI 3	MERCREDI 10	MERCREDI 17	LUNDI 22
Pépinettes océanes Emincé d'agneau Carottes champignons Port Salut Pomme	Potage de légumes Rôti de veau Fusilli F.blanc crumble et kiwi	Endives vinaigrette Aiguillettes poulet sce safranée Haricots verts/P.de terre Entremets vanille Gaufrette Ménélik	Tarte 3 fromages Poulet Epinards crème coquillettes Clémentines
MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Céleri rémoulade Filet colin sce bretonne Riz à la tomate Flan caramel	Pamplemousse Palette à la diable Lentilles Panna cotta coulis f.rouges	Betteraves savoyardes Spaghetti carbonara végétariennes Kiwi	Taboulé Steak haché de veau Haricots beurre Comté Pomme
LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4
Pamplemousse Sauté porc sce moutarde Pommes de terre Petits suisses	Crème de potiron Vache qui Rit Filet de poisson meunière Ratatouille/Gnocchi Poire	Salade Far West Blanquette de veau Jardinière de légumes Cantal Orange	Céleri rémoulade Chana massala (riz, tomates, pois chiches, épices) Yaourt aromatisé
VENDREDI 5	<p><u>Légende logos qualité</u></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> Produit bio Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée MSC Pêche durable </div> <div style="text-align: center;"> Label Rouge Viande issue de la Filière Bleu Blanc Coeur Produit fermier </div> </div>		
Salade calabraise Boeuf braisé Chou fleur crème Banane			