



MENU ALSH FÉVRIER

du 11 février au 15 février 2019



PRODUIT REGIONAL



BIO

	LUNDI 11 février	MARDI 12 février	MERCREDI 13 février	JEUDI 14 février	VENDREDI 15 février
Entrée	Macédoine de légumes	Salade montana	Soupe de potiron au fromage fondu	Salade de perles de pâtes napolitaines	Betteraves lanières
Plat protidique	Filet de poulet	Pain hot dog saucisse de Strasbourg*	Cordon bleu	Sauté de veau à l'ancienne	Filet de hoki sauce crustacés
Accompagnement	Coquillettes Emmental râpé	Frites Ketchup	Ratatouille Semoule	Carottes à l'étuvée Pommes de terre vapeur	Bâtonnière de légumes aux haricots plats Riz pilaf <small>Commerce équitable</small>
Dessert	Crème dessert vanille Fruit de saison	Mimolette Brassé aux fruits	Entremet aux fruits jaunes Fruit de saison	Cantal Fruit de saison	Petit suisse nature sucré Gâteau choco-coco



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements





MENU ALSH FÉVRIER









du 18 février au 22 février 2019



PRODUIT REGIONAL



BIO

	LUNDI 18 février	MARDI 19 février	MERCREDI 20 février	JEUDI 21 février	VENDREDI 22 février
Entrée	Carottes râpées  	Velouté de légumes	Brocolis à l'échalote	Quiche aux légumes	 Céleri 
Plat protidique	Sauté de pintade charcutière	Palette de porc* à la diable	Bolognaise de boeuf	Sauté de dinde suprême	Lasagnes de saumon
Accompagnement	Chou-fleur persillé Pommes de terre noisettes	Gratin dauphinois Salade	Spaghetti  Emmental râpé	Potée de légumes Riz pilaf  Commerce équitable	Salade verte
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Pointe de brie	Frutly nature sucré	Saint-Paulin 	Yaourt nature sucré
Dessert	Liégeois caramel	Fruit de saison 	Mosaïque de fruits	Fruit de saison	Carré mousse fraise



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



api

Conception Créap