

Menu ALSH été 2024

	lundi 8 juillet 2024	mardi 9 juillet 2024	mercredi 10 juillet 2024	jeudi 11 juillet 2024	vendredi 12 juillet 2024
Entrée	Salade de riz	Concombre à la menthe	Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de tomates et basilic
Plat du jour	Filet de lieu sauce vierge	Sphaghetti à la carbonara	Poulet aux herbes	Lasagnes aux légumes du soleil	Sauté de bœuf aux olives
substitution		Sphaghet au thon	Omelette		Colin aux olives
Garnitures	Haricots verts	Ratatouille	Carottes Vichy	Salade verte	Courgettes à l'ail
	Pommes vapeur		Lentilles au jus		Blé
Fromage	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc aromatisé	Cantal	Petit suisse sucré
Dessert **	Fruit de saison	Panna cotta au coulis de fraise	Duo de melon	salade de fruits frais	Moelleux aux amandes



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menu ALSH été 2024

S3	lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
Entrée	Radis  	Salade verte bio et olives  	Pizza au jambon	Carottes râpées au jus de citron  	brocolis fleurette sauce yaourt
Plat du jour	Chili con carne	Cuisse de poulet rôtie au thym	Merlu sauce tartare 	couscous végétarien 	Echine de porc aux épices
substitution		Poisson pané et citron			Galette végétarienne 
Garnitures	Riz créole	Torti 	Ecrasé de pommes de terre 	Semoule	Haricots coco
	Piperade	Epinard à la crème	Aubergines grillées		Tomate au four  
Fromage	Fromage blanc nature	Brie de Meaux 	Yaourt nature	Tomme Grise	Petit suisse aromatisé
Dessert **	Compote pomme fraise	Glace	Fruit de saison  	Feulleté à la pêche 	Salade de fruits frais  



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



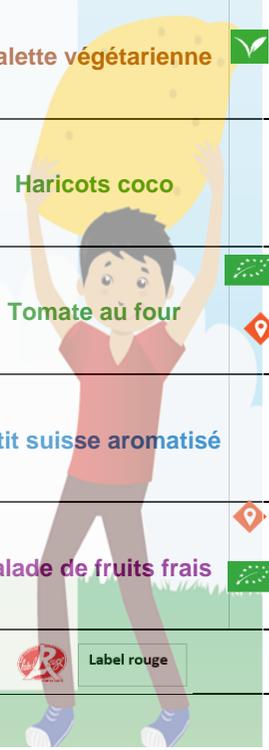
Poisson MSC



local



Label rouge



Menu ALSH été 2024

S4	lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024
<b>Entrée</b>	Taboulé	Salade de tomates mozzarella	Salade de lentilles	Betteraves à la ciboulette	Salade verte et croûtons
<b>Plat du jour</b>	Beignets de calamars sauce tartare	Moussaka	Omelette au fromage	Chipolatas sauce BBQ	Poulet massala
<b>substitution</b>		Moussaka végétarienne		Filet de lieu au citron	Colin massala
<b>Garnitures</b>	Haricots plats persillés		Courgette au curry	Petits pois	Brocolis fleurette
	Polenta	Blé	Pommes rissolées	Pâtes	Riz
<b>Fromage</b>	Petit suisse	Gouda	Fromage blanc	Saint Paulin	Yaourt nature
<b>Dessert/ Fruits **</b>	Fruit de saison	Crème caramel	Salade de fruits frais	Duo de pastèque	Gâteau roulé au chocolat et chantilly



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP

local



Menu ALSH été 2024

	lundi 29 juillet 2024	mardi 30 juillet 2024	mercredi 31 juillet 2024	jeudi 1 août 2024	vendredi 2 août 2024
<b>Entrée</b>	Rosette	Concombre à la menthe	Salade de tomates	Melon	Salade de haricots verts
<b>Plat du jour</b>	Lasagnes à la bolognaise	Sauté de porc à la sauge	Poulet sauce BBQ	Boulette d'agneau au cumin	Filet de colin à la provençale
<b>Substitution</b>	Lasagnes végétarienne	Omelette	Colin aux herbes	Lieu au citron	
<b>Garnitures</b>	Salade verte	Haricots coco à la tomate	Penne	Semoule	Riz
		Carottes persillées	Gratin d'aubergines	Ratatouille	Tomate au four
<b>Fromage</b>	Fromage blanc	Gouda	Yaourt aromatisé	Tomme noire	Yaourt nature
<b>Dessert</b>	Fruit frais	Crème praline rose	Glace	gâteau marbré	Salade de fruits frais



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



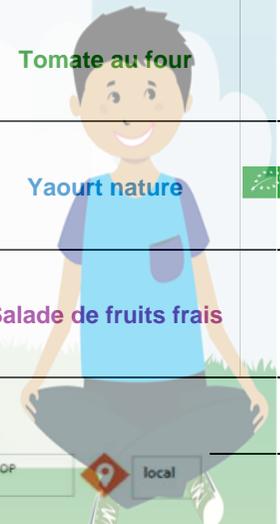
Label rouge



AOP



local



Menu ALSH été 2024

	lundi 5 août 2024	mardi 6 août 2024	mercredi 7 août 2024	jeudi 8 août 2024	vendredi 9 août 2024
<b>Entrée</b>	Salade verte bio composée	Concombre au citron vert	Pastèque	tarte provençale	Carottes râpées
<b>Plat du jour</b>	Sauté de bœuf sauce aigre-douce	Poulet au citron	Sauté de porc à la moutarde	merlu aux herbes	Hachis Parmentier végétarien
<b>Substitution</b>	Colin sauce aigre douce	Poisson pané	Omelette aux herbes		
<b>Garnitures</b>	Wok de légumes	Tomate provençale	Epinards à la crème	Gratin de courgettes bio	Salade verte bio
	Riz	Lentilles au jus	Torti	Gnocchi	
<b>Fromage</b>	Camembert	Yaourt	Gouda	Fromage blanc	Tomme grise
<b>Dessert</b>	Pastèque	Abricots aux éclats de noisettes	Roulé à la confiture	Fruit	crème chocolat



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local

Menu ALSH été 2024

	lundi 12 août 2024	mardi 13 août 2024	mercredi 14 août 2024	jeudi 15 août 2024	vendredi 16 août 2024
Entrée	Pêche au thon	Courgettes râpées	Salade verte et crudités		Salade de tomates basilic
Plat du jour	Rougail saucisses	Omelette nature	Tajine au poulet		Filet de lieu à la crème
Substitution	Colin aux herbes				Steak haché au jus
Garnitures	Purée de carottes	Ratatouille	Légumes tajines		Haricots verts
	Riz	Purée de pommes de terre	Semoule		Coquillettes
Fromage	Tommes blanche	Fromage blanc	Brie		Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Tarte aux figues	Glace		Compote

férié  
**15**  
**AOÛT**



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local



### Menu ALSH été 2024

	lundi 19 août 2024	mardi 20 août 2024	mercredi 21 août 2024	jeudi 22 août 2024	vendredi 23 août 2024
<b>Entrée</b>	Salade verte et croûtons  	Salade mexicaine  	Concombre à la menthe  	Salade de tomates basilic  	Melon
<b>Plat du jour</b>	boulettes d'agneau au thym	Poisson pané et citron 	Sauté de bœuf à la milanaise	Gratin de gnocchi 	Penne à la carbonara
<b>Substitution</b>	Colin au thym 		Omelette au fromage		Penne au pesto vert
<b>Garnitures</b>	Brocolis	Tomate provençale  	Piperade	Haricots beurre	Courgettes à l'ail
	Boulgour	Riz	Pommes de terre au four		
<b>Fromage</b>	Camembert	Fromage blanc	Tomme grise	petit suisse	Emmental
<b>Dessert **</b>	Poire au chocolat  	Fruit  	gâteau aux yaourt et fruits confits 	Salade de fruits frais	Compote

 AOP
  végétarien
  Produit BIO
  Fruits découpés du jour
  Pâtisserie du chef
  Poisson MSC
  local
  Label rouge



Menu ALSH été 2024

	lundi 26 août 2024	mardi 27 août 2024	mercredi 28 août 2024	jeudi 29 août 2024	vendredi 30 août 2024
<b>Entrée</b>	Salade de pâtes	Tzatziki	Betteraves vinaigrette	Salade composée	Œuf sauce cocktail
<b>Plat du jour</b>	Blanquette de dinde	Hachis parmentier	Chipolatas sauce tomate	Moules façon marinière	Pizza végétarienne
<b>substitution</b>	Beignet de calamar				
<b>Garnitures</b>	Epinards à la crème	Riste d'aubergines	Carottes	Haricots verts	Salade verte
	Blé		Lentilles au jus	Riz	
<b>Fromage</b>	Yaourt nature	Emmental	Tomme noire	Cantal	Cantal
<b>Dessert **</b>	Fruit de saison	Panna cotta au caramel beurre-salé	Salade de fruits frais	Glace	Duo pastèque melon

 AOP
  végétarien
  Produit BIO
  Fruits découpés du jour
  Pâtisserie du chef
  Poisson MSC
  local
  Label rouge