

Menu ALSH Octobre 2024

	mercredi 02 octobre	mercredi 09 octobre	mercredi 16 octobre
Entrée	Salade de tomate au vinaigre balsamique  	Tarte au fromage	Duo de salades vertes  
Plat du jour	Sauté de dinde à la sauge label	Omelette aux herbes 	Boulettes d'agneau sauce échalote
Substitution	Poisson au citron 		Nuggets de légumineuse et sauce fromage blanc 
Féculent	Semoule	Pommes vapeur	Purée de pois cassés
Légume	Brocolis à l'ail 	Gratin de chou fleur bio 	Haricots verts persillés
Fromage	Cantal AOP	Semoule	Petit suisse aromatisé
Dessert/ Fruits	Compote 	Fruit de saison 	Poire au chocolat 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits découpés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menu ALSH Octobre 2024

	lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024	vendredi 25 octobre 2024
Entrée	Carottes râpées au jus de citron  	Salade verte et dés de fromage 	Rosette et condiment	Velouté de petits pois	Betteraves au vinaigre de framboise 
Plat du jour	Filet de colin à l'aneth 	Sauté de bœuf aux olives	Couscous poulet label	Saucisse de Toulouse sauce BBQ	Curry de pois chiches 
Substitution		Merlu au citron 	Couscous poisson 	Omelette	
Féculent	Blé	Penne	semoule	Purée de pommes de terre	riz
Légume	Haricots verts 	Purée de courge 	Légumes couscous  	Epinards béchamel	Carottes à l'ail  
Fromage	Fromage blanc au miel	Camembert	Yaourt nature	Tomme blanche	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote de poire	Crème chocolat 	Fruit de saison 	Crumble à la pomme 	Fruit de saison 



AOP



végétarien



Produit BIO



Fruits decoupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge

Menu ALSH Octobre 2024



	lundi 28 octobre 2024	mardi 29 octobre 2024	mercredi 30 octobre 2024	jeudi 31 octobre 2024	vendredi 1 novembre 2024
Entrée	Velouté de légumes	Carottes râpées	Céleri rémoulade	Doigt de sorcière et salade verte	
Plat du jour	Sauté de dinde à la crème	Lasagnes saumon épinards	Fricassé de porc à la moutarde légère	Boulettes de bœuf sauce tomate	
Substitution	Filet de lieu au citron		Omelette aux herbes	Falafels sauce tomate	
Féculent	Polenta		Haricots blancs au jus	Spaghetti	
Légumè	Haricots beurre	Salade verte	Carottes persillées	Butternut rôtie	
Fromage	Yaourt nature	Tomme grise	Cantal	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	
Dessert	Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison	Tombe en chocolat	



végétarien



Produit BIO



Fruits coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



Label rouge



AOP



local