















Menu ALSH Octobre 2024

	mercredi 02 octobre	mercredi 09 octobre	mercredi 16 octobre
Entrée	Salade de légumes marinade citronnée  		Entrée de légumes  
Plat du jour	Sauté de dinde à la sauge 	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 coupés du jour



Pâtisserie du chef



Poisson MSC



local



Label rouge