

Du 13 AU 19 Fevrier 2023

Lundi 13 Fevrier 2023

Jambon Braisé

Purée

Fromage

Compote

Mardi 14 Fevrier 2023



Gratin de pates et legumes

Salade verte

Fromage

Fruit

Mercredi 15 Fevrier 2023

Salade de tomates

Roti de porc sauce moutarde

Jardiniere de legumes

Eclair au chocolat

Jeudi 16 Fevrier 2023



Cuisses de Poulet rôti

Haricots verts / Pomme grenaille

Fromage

Creme aux œuf

Vendredi 17 Fevrier 2023

Blanquette de poisson

Riz Pilaf

Fromage fondu

Fruit

Du 19 AU 26 Fevrier 2023

Lundi 20 Fevrier 2023



Tortillas aux poivrons

Batavia

Mimolette

Fruit

Mardi 21 Fevrier 2023

Betteraves vinaigrette

Saute de bœuf

Pates

Paris brest

Mercredi 22 Fevrier 2023

Sauté de volaille aux olives

Courgettes sautées & pommes de terre

Fromage

yaourt sucré

Jeudi 23 Fevrier 2023

Curry de poisson aux petits légumes

Riz créole

Fromage fondu

Fruit

Vendredi 24 Fevrier 2023

Macedoine mayonnaise

Rôti de porc

Purée

Compote

Légende

Menus ALSH



Menu végétarien



Crudités râpées et coupées sur place  
Viandes, poissons frais cuits sur place  
Plats, pâtisseries réalisés sur place



Produit local (Moins de 150 km)



Produits BIO ou en conversion  
**Pain 100% BIO et local**



Repas à thème / C'est de saison (produit du mois)



Produit de qualité entrant dans EGALIM (BBC, Label rouge, AOP, AOC, pêche durable, ...)

Nos viandes de volailles sont certifiées et nos viandes de bœuf et de porc sont Françaises  
Toutes nos entrées et nos desserts sont confectionnés au sein de la cuisine

Du 27 Fevrier Au 05 Mars 2023

Lundi 27 Fevrier 2023

**Pates bolognaise**  
**Salade**  
**Fromage**  
**Tarte Alsacienne**

Mardi 28 Fevrier 2023

**Salade tomates**  
**Paella aux fruit de mer**  
**Fruit**

Mercredi 01 Mars 2023

**Cordon bleu**  
**Petits pois / carottes**  
**Fromage**  
**Compote**

Jeudi 02 Mars 2023



**Omelette**  
**Purée**  
**Fromage**  
**Fruit**

Vendredi 03 Mars 2023

**Steak hache**  
**Frites**  
**Fromage**  
**Fruit**

Du 06 Au 12 Mars 2023

Lundi 06 Mars 2023



**Nuggets de poisson**  
**Carottes braisées**  
**Fromage**  
**Yaourt**

Mardi 07 Mars 2023

**Mousse de foie**  
**Parmentier de volaille**  
**Salade**  
**Fromage blanc**

Mercredi 08 Mars 2023

**Macédoine de légumes**  
**Jambon braisé**  
**Pates**  
**Flan au chocolat**

Jeudi 09 Mars 2023

**Agneau facon navarin**  
**Printaniere de légumes**  
**Fromage**  
**Fruit**

Vendredi 10 Mars 2023

**Sauté de volaille**  
**Pomme de terre et champignons**  
**Fromage**  
**Yaourt**

## Légende

Menus ALSH



Menu végétarien



Crudités râpées et coupées sur place  
Viandes, poissons frais cuits sur place  
Plats, pâtisseries réalisés sur place



Produit local (Moins de 150 km)



Produits BIO ou en conversion  
**Pain 100% BIO et local**



Repas à thème / C'est de saison (produit du mois)



Produit de qualité entrant dans EGALIM (BBC, Label rouge, AOP, AOC, pêche durable, ...)

Nos viandes de volailles sont certifiées et nos viandes de bœuf et de porc sont Françaises  
Toutes nos entrées et nos desserts sont confectionnés au sein de la cuisine

Du 13 Au 19 Mars 2023

Lundi 13 Mars 2023

Echine de porc sauce aux herbes

Haricots facon cassoulet

Fromage

Compote

Mardi 14 Mars 2023

Celeris remoulade

Pizza Fromage

Salade verte



Fruit

Mercredi 15 Mars 2023

Rissollette de veau

Haricots vert

Fromage

Yaourt aromatisé

Jeudi 16 Mars 2023

Betterave

Poisson meuniere

Pomme de terre vapeur

Tarte aux pommes

Vendredi 17 Mars

Paleron de bœuf

Coquillettes

Fromage

Fruit

Du 20 au 26 Mars 2023

Lundi 20 Mars 2023

Palette a la diable

Purée

Fromage

Compote

Mardi 21 Mars 2023



Œuf dur

Ratatouille

Fromage

Fruit

Mercredi 22 Mars 2023

Salade de tomate

Poisson pané

Riz

yaourt

Jeudi 23 Mars 2023

Rosette

Cuisse de Poulet rôti

Haricots vert persillade Pommes grenailles

Entremet

Vendredi 24 Mars 2023

Lasagne

Salade de mache

Fromage

Fruit

## Légende

Menus ALSH



Menu végétarien



Crudités râpées et coupées sur place  
Viandes, poissons frais cuits sur place  
Plats, pâtisseries réalisés sur place



Produit local (Moins de 150 km)



Produits BIO ou en conversion  
**Pain 100% BIO et local**

Nos viandes de volailles sont certifiées et nos viandes de bœuf et de porc sont Françaises  
Toutes nos entrées et nos desserts sont confectionnés au sein de la cuisine



Repas à thème / C'est de saison (produit du mois)



Produit de qualité entrant dans EGALIM (BBC, Label rouge, AOP, AOC, pêche durable, ...)