

Menus ALSH - 5 éléments du 21 au 31 Octobre 2024

Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 Octobre
Taboulé (Semoule bio) 	Betteraves bio vinaigrette 	Endives vinaigrette au miel	Potage de Potiron	Salade iceberg vinaigrette à l'ail
Haut de Cuisse de poulet sauce tex mex sv : Filet de Colin Tex mex	Nuggets de poisson et Mayonnaise	Saucisse de Strasbourg sv/sp : Roulé végétal	Boulettes d'Agneau sauce milanaise sv : Boulettes végé sauce milanaise	Parmentier de boeuf sv : Parmentier de lentilles bio à la tomate 
Haricots verts aux oignons	Pommes de terre cubes rissolées	Chou à choucroute et Pommes de terre vapeur	Coquillette Bio 	
Yaourt Sucré	Brie	Vache qui rit bio 	Tomme noire	Coulommiers
Banane bio 	Crème dessert chocolat	Beignet	Ananas	Eclair vanille
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre "repas Halloween" 	
Haricots beurre vinaigrette	Salade de perle de pâtes vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette au xérès	Velouté de butternut à la vache qui rit	
Filet de merlu sauce olives	Cordon bleu sv : Galette végé	Gratin de Gnocchis, fromage et thym	Tomate Farcie façon halloween sv : Tomate farcie (égrené végé) façon halloween	
Navets et Potirons	Petits pois		Riz bio 	
Carré de ligueil	Emmental bio 	Gouda Bio 	Suisse Fruité	
Poire bio 	Flan nappé caramel	Ananas	Cookie araignée	