














Menus ALSH du 8.04 au 19.04.2019

<p>Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire : arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites. Viande bovine VBF ou UE provenance affichée sur place le jour de la consommation</p> <p>A AGRILocal</p> 	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
	<p><u>Entrée</u> Haricots verts et pois chiches</p> <p><u>Plat</u> Tartiflette légumes, pomme de terre, fromage, crème </p> <p><u>Dessert</u> Vache qui rit Purée de fruit</p>	<p><u>Plat</u>  Cuisse de poulet sauce champignons Riz aux petits légumes</p> <p><u>Dessert</u> cantadou banane</p>	<p><u>Entrée</u> Friand au fromage</p> <p><u>Plat</u> Œuf dur  Epinard à la crème et croustons</p> <p><u>Dessert</u> Crème vanille</p>	<p><u>Entrée</u> Salade verte, mais*</p> <p><u>Plat</u>  Pâtes * Sauce bœuf haché et tomate</p> <p><u>Dessert</u> Yaourt nature sucré</p>	<p><u>Plat</u>  Filet meunière Purée de brocolis</p> <p><u>Dessert</u> Fromage Tarte au flan</p>
	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
	<p><u>Plat</u>  Omelette au fromage Pommes rissolées</p> <p><u>Dessert</u> fromage blanc nature et sucre ananas</p>	<p><u>Entrée</u> Salade verte, thon, mais*, croustons</p> <p><u>Plat</u>  Quenelles de volaille sauce tomate*  Carottes sautées*</p> <p><u>Dessert</u> Yaourt aromatisé</p>	<p><u>Plat</u> Tomates farcies Boullgour* aux petits légumes </p> <p><u>Dessert</u> Saint moret Purée de Fruit</p>	<p><u>Plat</u> Steak fromager Riz et poêlée ratatouille </p> <p><u>Dessert</u> Petit suisse Pomme</p>	<p><u>Entrée</u> Betteraves et féta vinaigrette</p> <p><u>Plat</u>  Filet de poisson pané Pâtes* au basilic</p> <p><u>Dessert</u> Mousse au chocolat</p>

Les aliments ou plats signalés (*) sont issus de l'agriculture biologique, nos vinaigrettes sont élaborées à l'huile de colza, olive ou tournesol

 Fait maison - Menus conformes aux recommandations du GEMRCN, validés par une diététicienne nutritionniste