










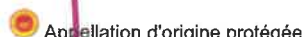
MENUS

MAT ALSH - Menu du 6 juillet au 10 juillet

Déjeuner

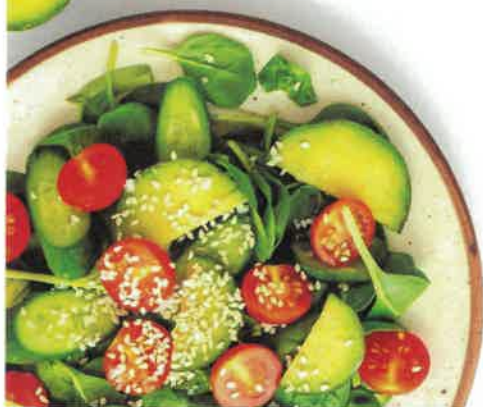
	LUNDI 06/07	MARDI 07/07	MERCREDI 08/07	JEUDI 09/07	VENDREDI 10/07
Entrée	Rillette du mans cornichon	Radis beurre		<i>Primaires:</i> —	Melon jaune
Plat	<i>Rôti de bœuf</i> 	Omelette au fromage bio 	Rissolette de veau	Cote de porc vpf grillée 	Dos de colin pane msc 
Garniture	Courgettes bio a la crème d'ail 	Pommes de terre sautées 	<i>Pâtes</i> 	<i>Broccolis</i> 	<i>Chou fleur</i>
Fromage				Brie bio 	
Dessert	<i>Yaourt</i> 	Crème au chocolat bio 	Fraises au sucre	<i>Yaourts</i> 	<i>Pêche</i>

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Mateonales

*Sandwich
chips
Fromage
Compote à
boire*



MENUS

MAT ALSH - Menu du 13 juillet au 17 juillet

Déjeuner

	LUNDI 13/07	MARDI 14/07	MERCREDI 15/07	JEUDI 16/07	VENDREDI 17/07
Entrée	Pasteque	Salade du meunier	Terrine de campagne		Concombre vinaigrette bio
Plat	Pave de hoki aux herbes	Omelette a la ciboulette bio	Poulet roti	Salade riz tomate mais concombre olive feta	Lasagnes a la bolognaise
Garniture	Carottes vichy ce2	Pdt a la provençale bio natura	Haricots verts persilles		Salade bio
Fromage		Camembert bio	Comte origine aop	Chanteneige bio	
Dessert	Pêche	Fruit de saison bio		Gourdes assortis hve	Carre bavarois au cacao

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Viande bovine française



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Origine



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale (HVE)



MENUS

MAT ALSH - Menu du 20 juillet au 24 juillet

Déjeuner

	LUNDI 20/07	MARDI 21/07	MERCREDI 22/07	JEUDI 23/07	VENDREDI 24/07
Entrée	Crudites de saison		<i>Maternelles</i> Coquillettes bio au thon		Chou rouge a l'emmental
Plat	Hamburger vegetarien	Salade cesar poulet ce2	Jambonneau a l'echalote	Saute de boeuf a l'espagnole	Pane de colin d'alaska
Garniture	Salade bio		Courgettes bio a la creme d'ail	Riz creole bio	Penne bio beurre
Fromage	Yaourt au citron bio	Edam bio		Ossau iraty aop	
Dessert		Banane fruit	Glace glace pomme peche framboise	Fruit de saison bio	Mousse chocolat bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



France



Fait maison



Produit MSC



Appellation d'origine protégée



Primes:

Sandwich
Chips
Compote à boire



MENUS

MAT ALSH - Menu du 27 juillet au 31 juillet

Déjeuner

	LUNDI 27/07	MARDI 28/07	MERCREDI 29/07	JEUDI 30/07	VENDREDI 31/07
Entrée	Crudites de saison	Betteraves bio 	Melon jaune bio 	Carottes râpées vtgte vanillée bio 	Mateoanelles Quiche lorraine 
Plat	Boeuf emince au paprika 	Lasagnes chevre epinards 	Brochette plt mariné moutarde	Dos de colin aux herbes 	Cote de porc vpf grillée 
Garniture	Melange aux 3 cereales	Batavia	Brocolis persilles agriconfiance 	Pdt robe des champs from bic	Courgettes a la vapeur bio 
Fromage				St moret 	
Dessert	Abricot f	Fruit de saison bio 	Creme renversee bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Recette BIO

 Fait maison

 Produit MSC

 France

 Origine













Primaires
Sandwich
chips
fromage
Compote à base



MENUS

MAT ALSH - Menu du 17 août au 21 août

Déjeuner

	LUNDI 17/08	MARDI 18/08	MERCREDI 19/08	JEUDI 20/08	VENDREDI 21/08
Entrée		<i>Mateauelles</i>	Crudites de saison	Rosette et cornichons	
Plat	Cote de porc panee 	Sandwich jambon 	Pilon de poulet grille	Salade de pdt, thon tomates et batavia 	Steak hache grille bio 
Garniture	Macaroni au beurre bio 	Chips	Frites bio 	Risetti au beurre	
Fromage	Vache qui rit bio 				Gouda bio 
Dessert	Compote pomme bio 	Gourdes assortis hve 	Fruit de saison bio 	Fromage blanc coulis fruits rouges bio 	Ananas f

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

 Fait maison

 Recette BIO

 Haute valeur environnementale (HVE)

TRANS GOURMET

Primaires











Menu de chef



MENUS

MAT ALSH - Menu du 24 août au 28 août

Déjeuner

	LUNDI 24/08	MARDI 25/08	MERCREDI 26/08	JEUDI 27/08	VENDREDI 28/08
Entrée	Taboules libanais maison bio 	Radis beurre			Melon bio 
Plat	Aiguillettes de blé panées épinard feta sauce tomate 	Hachis parmentier 	Sandwich salade concombre thon	Salade de penne et crudites au poulet 	Cheese burger 
Garniture	Courgettes a la vapeur bio 	Salade bio 	Chips		Frites bio 
Fromage			Emmental bio 	Brie bio 	
Dessert	Fruit de saison bio 	Flan vanille 	Gourdes assortis hve 	Fruit de saison bio 	Yaourt vanille au lait entier bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Haute valeur environnementale (HVE)



TRANS-GOURMET

