

MENUS

MAT ALSH - Menu du 9 février au 13 février

Déjeuner

LUNDI 09/02

MARDI 10/02

MERCREDI 11/02

JEUDI 12/02

VENDREDI 13/02

Entrée

Boulgour aux crevettes



Plat

Cake aux lardons et olives



Garniture

Batavia

Fromage

Roti boeuf



Pommes de terre sautées bio



Edam bio



Dessert

Fruit de saison bio



Mousse de thon mayonnaise et toast

Cote de porc vpf sauce diable



Chou fleur au persil bio



Fruit de saison bio



Carotte rapée vinaigrette bio



Macaronis bio a la carbonara



Mousse chocolat bio



Salade a l'emmental bio

Dos colin msc sauce au beurre blanc



Brocolis persilles agriconfiance



Paris brest praline

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Recette BIO



France



Produit MSC



Origine



MENUS

MAT ALSH - Menu du 16 février au 20 février

Déjeuner

LUNDI 16/02

MARDI 17/02

MERCREDI 18/02

JEUDI 19/02

VENDREDI 20/02

Entrée

Potage de leg. et
from rape bio natura



Nems au poulet

Bouillon de boeuf
bio au vermicelle



Carotte celeri rapes
vgtte

Plat

Chili sin carne
maison



Saute de poulet
sauce soja



Pot au feu



Emince de veau
poele

Pane de colin
d'alaska



Garniture

Riz bio au beurre



Nouilles chinoises

Penne bio beurre



Puree de potimarron
bio



Fromage

Brie bio



Dessert

Pomme golden

Gateau renverse
caramelise ananas



Yaourt aux fruits
mixes bio



Fruit de saison bio



Tarte au citron

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Produit MSC

