

ALSH DE FEVRIER - ATLEJ

Menus à retourner avant le vendredi 13 janvier 2022

SEMAINE DU 13 AU 21 FEVRIER 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13-févr	14-févr	15-févr	16-févr	17-févr
Lentilles vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail	Friand au fromage	Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpées)	Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)
Boulettes à l'agneau au curry	Coquillettes au jambon* (plat complet)	Paupiette de dinde aux champignons	Flan d'épinards au fromage	Saucisse de Francfort*
Semoule		Carottes	Curry de lentilles corail	Purée
Emmental à la coupe	Petit moulé nature	Camembert	Petit suisse aromatisé	Fondu Président
Mousse au chocolat	Compote pomme banane	Gâteau au yaourt	Fruit	Gélifié vanille

Nouveauté Plat végétarien
 viande bovine d'origine française Les produits locaux Les produits biologiques * Plat contenant du porc Cuisiné sur place

ALSH DE FEVRIER - ATLEJ

Menus à retourner avant le vendredi 13 janvier 2022

SEMAINE DU 20 AU 26 FEVRIER 2023

LUNDI	MARDI GRAS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20-févr	21-févr	22-févr	23-févr	24-févr
Carottes râpées	Beignets d'oignons	Pâté de foie* (à couper par vos soins)	Potage à la tomate	Salade verte
Nuggets de poulet	Boudin blanc local sauce normande*	Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	Colin meunière	Pasta e lenticchie (plat complet végétal)
Haricots verts	Pommes vapeur	Riz		
Gouda à la coupe	Pâte à tartiner	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré	Petit moulé nature
Yaourt aromatisé	Gaufre	Mousse au chocolat	Biscuit fourré fraise	Ananas frais

Nouveauté Plat végétarien
 viande bovine d'origine française Les produits locaux Les produits biologiques * Plat contenant du porc Cuisiné sur place