


**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	Fromage 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	Géllifié 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		 Petit moulé nature
Gouda à la coupe	Pâte à tartiner	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt sucré	
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