



CUISINE CENTRALE

MENUS ALSH DES MERCREDIS EN PERIODE SCOLAIRE DU 05/03/25 AU 09/04/25

Mars 2025	MERCREDI 05/03/25	MERCREDI 12/03/25	MERCREDI 19/03/25	MERCREDI 26/03/25
Entrée	Rosette 🇫🇷 MV : Carottes râpées PL	X	Mélange croquant	Mélange 4 feuilles et vinaigrette
Plat Garni	Cuisse de poulet rôtie 🇫🇷 🍴 MV : Omelette nature AB Poêlée trio de légumes	Echine de porc charcutière 🇫🇷 🍴 MV : Boulettes de soja tomate basilic Purée de légumes 🍴	Tielle MV : Galette de potiron Carottes fraîches à la crème 🍴	Saucisse de Toulouse 🇫🇷 🍴 MV : Omelette nature AB Potatoes
Dessert	P'tit chèvre Soignon Banane	Chavroux Kiwi	Emmental à la coupe Purée de fruits	Pavé d'Affinois Brebis Poire

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.








PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU VÉGÉTARIEN.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON

Avril 2025	MERCREDI 02/04/25	MERCREDI 09/04/25
<i>Entrée</i>	Endives et vinaigrette	X
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Sauté de jeune bovin printanier AB   MV : Carré boulgour épeautre AB Carottes en persillade 	Blanquette de veau   MV : Emincé blé/pois chiches AB sauce crème  Pommes de terre vapeur 
<i>Dessert</i>	Camembert à la coupe Eclair au chocolat	Ortolan à la coupe Fruit frais

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU VÉGÉTARIEN.



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON