



Menu Avril 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	1 Tomates Alouette de bœuf Râpé de PDT Yaourt	2 Salade de riz (tomates, maïs) Côtes de porc à la tomates Chou fleur Fromage Fruit	3 Potage Cappelletti au fromage béchamel Salade Yaourt	4 Carottes râpées Fisch and chip Poêlée méridionale Fromage Gâteau maison
7 Concombres Boulettes de volaille Frites Yaourt	9 Taboulé maison Paupiettes de lapin Haricots verts Fromage	10 Terrine légumes Poulet rôti Haricots vert Salade/Yaourt	11 Betteraves Quenelles Semoule Fromage Fruits	12 Chou fleur Brandade de poisson Salade Yaourt
14 Lentilles Epaule d'agneau Petits pois /Salade Yaourt	15 Chou blanc Cannelloni à la bolognaise Fromage	16 Soupe de vermicelle Daube aux carottes Salade Yaourt	17 Tomates Pizza trois fromages Flan pâtissier	18 Carottes râpées Filet de hoki Haricot beurre pdt Fromage
21 Féié	22 Betteraves Jambon de poulet Chips Fromage Compote à boire PIQUE NIQUE	23 Endives au bleu Fricadelle de veau Brocolis Tarte normande maison Maison	24 Avocats Boulettes aux Pois chiches Semoule Yaourt	25 Velouté Colin a la bordelaise Salsifis Fromage Fruits
28 Rillettes Tortellini de bœuf à la provençale Salade Fromage	29 Salade niçoise Jambon blanc Chips Fromage Fruit PIQUE NIQUE	30 Iceberg emmental Courgette farçie Riz Crème dessert		

menus végétariens ALSH



Ces menus ne sont pas définitifs - Ils sont susceptibles d'être modifiés.
poisson labellisé MSC "Marine Stewardship Council" : pour une pêche durable.
Bœuf, porc et veau labellisé et certifié origine France ou EU.
Poulet, canard, dinde et lapin certifié origine France.
Plats élaborés sur place et adaptés à notre jeune public.
 Fromage acheté à la coupe et détaillé par nos soins