



Menu ALSH aout 2023

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 31/07 au 04/08	Salade de riz BIO thon maïs Haut cuisse poulet aux herbes Courgettes BIO gratinées (au fromage râpé) Fruit BIO	Melon Pâtes « bolo-végé » (lentille corail, carottes, oignons, sauce tomate, fromage râpé) Crème dessert BIO	Haricots verts vinaigrette Poisson meunière MSC Purée Fruit BIO	Tomate mozzarella Emincé de bœuf aux poivrons Carottes BIO à la persillée Tarte flan	Concombre féta Sauté de porc Pomme de terre frites en quartiers Yaourt BIO
du 07/08 au 11/08	ALSH fermé	ALSH fermé	ALSH fermé	ALSH fermé	ALSH fermé
du 14/08 au 18/08	ALSH fermé	ALSH fermé	ALSH fermé	ALSH fermé	ALSH fermé
du 21/08 au 25/08	Betterave cuite BIO vinaigrette Raviolis bœuf au fromage Dessert lacté BIO	Salade de blé BIO aux dés de fromage Escalope dinde panée Petits pois extra fins Fruit BIO	Melon Sauté de bœuf Boullgour BIO à la tomate Fromage AOP	Tomate BIO mozzarella Dahl de lentilles BIO Riz BIO Fruit BIO	Concombre à la menthe Filet de poisson sauce crevettes Semoule BIO Fromage blanc
Du 28/08 au 01/09	Tarte au fromage Poisson meunière MSC Haricots verts extra fins Fruit BIO	Pastèque Œuf dur Pomme de terre vinaigrette dés fromage Liégeois chocolat	Salade de pâtes Emincé de veau Carottes BIO à la crème Yaourt BIO	Tomates concombre basilic Chipolata Poêlée de légumes et quinoa Fromage BIO	Céleri rave sauce yaourt Haut de cuisse de poulet Lentilles cuisinées Fruit BIO



Élaboré sur place

F : produit brut frais



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France



Menu inspiré par les enfants

Pain à la farine Bio servi du Mardi au Vendredi