



CUISINE CENTRALE

MENUS ALSH DES VACANCES DE LA TOUSSAINT DU 21/10/24 AU 01/11/24

Sem 43 Du 21/10 au 25/10	LUNDI 21/10/24	MARDI 22/10/24 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 23/10/24	JEUDI 24/10/24 MENU VEGETARIEN	VENDREDI 25/10/24
Entrée	X	X	Taboulé☁	Mélange local crudités AB et vinaigrette	Concombre et vinaigrette
Plat Garni	Sauté de jeune bovin marengo 🇫🇷☁ MV : Lentilles à la tomate Tortis au beurre ☁	Boulettes de soja tomate basilic Purée de carottes ☁	Gratin de poisson ☁ MV : Emincé blé/pois chiches AB ☁ + ketchup Haricots verts au beurre	Omelette au fromage ☁ Petits pois cuisinés au bouillon de légumes ☁	Cuisse de poulet rôtie 🇫🇷☁ MV : Carré de seitan Galette de pommes de terre
Dessert	Babybel Fruit de saison	Camembert Pomme	Comté à la coupe Orange	Crème anglaise Brownie à la noix de pécan	Yaourt brebis au coulis de fruits rouges

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

Sem 44 Du 28/10 au 01/11	LUNDI 28/10/24 MENU VEGETARIEN	MARDI 29/10/24	MERCREDI 30/10/24	JEUDI 31/10/24	VENDREDI 01/11/24
Entrée	Betteraves et vinaigrette	Mélange local crudités et vinaigrette	Carottes râpées et vinaigrette	X	Férié
Plat Garni	Curry de lentilles 🍴 Riz de Camargue 🍴	Sauté de bœuf tex mex 🇫🇷 🍴 MV : Omelette AB à la portugaise 🍴 Poêlée cuite de légumes et penne	Seiche à la rouille 🍴 MV : Haricots rouges à la tomate 🍴 Pommes de terre rondes	Escalope de volaille forestière 🇫🇷 🍴 MV : Boulettes de soja Purée de céleri 🍴	
Dessert	Fromage blanc à la fraise	Gouda à la coupe Pâtisserie individuelle	Crème aux œufs	Cantal à la coupe Clémentine	

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