

MENU ALSH VACANCES DE PRINTEMPS 2025



Semaine du 7 au 11 avril 2025

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Rosette cornichons	Salade de souris	Macédoine de madame Loïc	Toast chèvre miel	Duo de crudités emmental
Sauté de porc au cidre Pommes de terre vapeur	Dahl de lentille Riz	Escalope de veau Aux champignons Haricots verts	Pêche du Guil Ratatouille	Steak haché sauce au bleu Potatoes
Emmental	Lemon curd	Fruit cru	Crêpe au chocolat	Compote de pommes
Fruit cru				

Semaine du 14 au 18 avril 2025

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Croque maïs	Oeuf mimosa	Tomates feta	Taboulé à la menthe	Mousse de chèvre
Carbonade flamande Pâtes de Ploba	Parmentille	Poulet grillé Aux épices Pommes noisettes	Rôti de porc à l'ail Légumes et blé	Pêche du Guil Mélange gourmand
Fruit cru	Fromage blanc	Cookie	Pannacota	Fruit cru

Les repas sont entièrement préparés sur place ; les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

Informations légende



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

Laviande bovine est d'origine française (décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002).

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons .Merci de votre compréhension