

MENUS ALSH DE HEM



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LE MENU DE VOTRE ENFANT !

| LÉGENDE | |
|---------|---|
| | Origine France (viande bovine : RAV) |
| | Autres Labels |
| | Repas à thème |
| | Produits régionaux |
| | Repas végétarien |
| | Poissons issus de la Pêche durable |
| | Agriculture biologique |

Menus du 23 Octobre au 3 Novembre 2023

| lundi 23 | mardi 24 | mercredi 25 | jeudi 26 | vendredi 27 |
|--|--|---|--|--|
| Filet de poisson MSC meunière Menu unique Epinards BIO Riz Camembert Compote de fruits | Betteraves rouges Tarte aux lentilles Menu unique Salade verte Fruit de saison | Coleslaw Sauté de poulet au cumin Filet de poisson MSC sauce cumin Haricots verts Pommes de terre Crème au chocolat | Boule de boeuf BIO sauce tomate Omelette BIO du chef Coquillettes BIO Emmental rapé BIO Fruit de saison BIO | Celeri vinaigrette echalote Chipolatas Label Rouge Boulette mozzarella et tomate Ratatouille Semoule BIO Fromage blanc BIO |
| lundi 30 | mardi 31 | mercredi 1 | jeudi 2 | vendredi 3 |
| Emincé de volaille BIO champignons Filet de poisson (MSC) champignons Frites Carré de ligueil Fruit frais BIO | Carottes râpées vinaigrette aux Pané fromagé Menu unique Purée BIO au potiron Dessert d'halloween | 1 novembre Férié | Bolognaise de boeuf RAV Bolognaise de soja Pâtes Emmental rapé BIO Fruit de saison | Salade d'endives Fricassé de poisson MSC Menu unique Brocolis BIO Pommes de terre Flan vanille |

*Menu avec porc