









MENU CANTINE ALSH

Lundi 6 juillet

Macédoine  
Poulet grand-mère 
   
Courgettes
Fromage  
Sorbet
Goûter :
Pain au lait   
Fruit









Mardi 7 juillet

Frisée aux croûtons
  
Gnocchis bolognaise

Fromage râpé 
Fruit
Goûter :
Gaufre   
Jus de fruit

Mercredi 8 juillet

Œuf mayonnaise 
Sauté d'agneau 
Purée 
Fromage  
Tarte   
Goûter :
Pain  et barre de
chocolat/ eau

Jeudi 9 juillet (végétarien)

Salade de pois chiches
  
Saucisse veggie  
Haricots plats
Fromage  
Fruit
Goûter :
Biscuits    /
Yaourt 

Vendredi 10 juillet

Salade norvégienne
 
Colin   
Carottes / champignons
Yaourt 
Fruit frais
Goûter :
Barre de céréales
  
Oasis

Lundi 13 juillet

Salade niçoise
  
Sauté de boeuf
 
Pâtes au basilic 
Yaourt  
Fruits frais
Goûter :
Biscuits    /
Yaourt à boire 

Mardi 14 juillet

FÉRIÉ



Mercredi 15 juillet

Salade d'Ebly
   
Omelette 
Ratatouille
Fromage  
Gâteau basque
   /
Goûter :
Pain au lait
   /
Compote à boire

Jeudi 16 juillet (végétarien)

Tomates mozzarella 
  
Fricadelle
Pommes noisette 
Fruit
Goûter :
Quatre quart    /
Yaourt à boire 

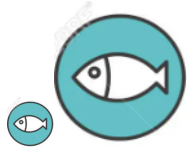
Vendredi 17 juillet

Taboulé
 
Limande
  
Haricots verts
Fromage  
Glace  
Goûter :
Biscuit    /
Fruit

 : produits issus de l'agriculture biologique

 : produits frais faits maison

Liste des 14 allergènes INCO à déclaration obligatoire et leurs symboles



poisson



œuf



lait



arachide



gluten



céleri



moutarde



fruits à coques



sésame



soja



sulfites



crustacés



mollusques



lupin