

MENUS DU 30 JUILLET AU 7 SEPTEMBRE 2018

LUNDI 30 JUILLET ALSH	MARDI 31 JUILLET ALSH	MERCREDI 1 AOÛT / ALSH	JEUDI 2 AOÛT ALSH	VENREDI 3 AOÛT ALSH
Fruit à 10 h Melon Emincé de porc (local) Petits pois carottes Yaourt nature sucré	Fruit à 10 h Betteraves (bio) Poulet basquaise Pâtes Glace	Fromage à 10h Bâtonnets de carottes (local ou bio) Sandwich rillettes Chips Compote / biscuit	Fromage à 10 h Friand Poisson sauce verte Riz Fruit de saison	Fruit à 10 h Salades de tomates (local) Poulet Frites Yaourt nature sucré 
LUNDI 20 AOÛT ALSH	MARDI 21 AOÛT ALSH	MERCREDI 22 ALSH	JEUDI 23 AOÛT ALSH	VENREDI 24 AOÛT ALSH
Fromage à 10 h Mais et Thon Galopin de veau Gratin de courgettes Fruit de saison	Fromage à 10 h Concombres (local ou bio) Jambon braisé Pipérade-riz Gâteau aux pommes maison	Fruit à 10 h Tomates cerise Sandwich saucisson Chips Yaourt à boire	Fromage à 10 h Melon Poisson sauce oseille Carottes sautées (bio ou local) Fromage blanc sucré Biscuit	Fromage à 10h Betteraves (bio) Lomo (local) Pommes de terre sautées Fruit de saison
LUNDI 27 AOÛT ALSH	MARDI 28 AOÛT ALSH	MERCREDI 29 ALSH	JEUDI 30 AOÛT ALSH	VENREDI 31 AOÛT
Fruit à 10 h Pastèque Pilons de poulet Haricots verts Flan pâtissier maison	Fromage à 10 h Salade de tomates (local) Hachis parmentier maison Salade verte (bio ou local) Fruit de saison	Fromage à 10h Radis Salade de pâtes (thon poivrons tomate œufs...) Fruit de saison	Fruit à 10h Crêpe au fromage Poisson sauce verte Pommes de terre vapeur Yaourt nature sucré	JOURNÉE DE PRÉ-RENTRÉE
LUNDI 3 SEPTEMBRE	MARDI 4 SEPTEMBRE	MERCREDI 5 ALSH	JEUDI 6 SEPTEMBRE	VENREDI 7 SEPTEMBRE
Carottes râpées (bio ou local) Poulet rôti (local) Frites Fromage blanc (local) au miel (local)	Cake au chèvre maison Emincé de dinde Carottes sautées (bio ou local) Nectarine 	Fruit à 10 h Céleri Thon Pâtes carbonara Yaourt aux fruits	Salade de tomates (local) Poisson frais (local) Sauce poivrons Boullgour (bio) Liégeois vanille Pain bio	Taboulé semoule maison (local) Steak haché (local) Haricots verts Fromage (local) Fruit de saison

Menus sous réserve de modifications

Le fruit ou le fromage donné le matin participent à l'équilibre du repas

Fruit de saison : pêche-abricot-nectarine

Filet de poisson : merlu ou lieu en fonction des arrivages