

# MENUS

*MAT ALSH - Menu du 19 octobre au 23 octobre*

## Déjeuner

|           | LUNDI 19/10                      | MARDI 20/10                       | MERCREDI 21/10              | JEUDI 22/10                   | VENDREDI 23/10                          |
|-----------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|
| Entrée    |                                  | Batavia a la mimolette            |                             | Carotte rapee vinaigrette bio | Betterave a la pomme et au brie         |
| Plat      | Omelette bio aux pommes de terre | Emince bœuf marine kentucky       | Cote de porc sauce barbecue | Tartiflette pdt lamelle       | Dos de colin grille                     |
| Garniture | Batavia                          | Riz creole bio                    | Haricots verts persilles    | Salade bio                    | Ecrase de butternut                     |
| Fromage   | Camembert bio                    |                                   | Edam bio                    |                               |                                         |
| Dessert   | Fruit de saison bio              | Yaourt vanille au lait entier bio | Flan patissier              | Raisin                        | Mousse au chocolat au lait agri ethique |

\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Fait maison



Produit MSC



Origine



Agri éthique

e-Qilibre

TRANS GOURMET

# MENUS

*MAT ALSH - Menu du 26 octobre au 30 octobre*

## Déjeuner

LUNDI 26/10

MARDI 27/10

MERCREDI 28/10

JEUDI 29/10

VENDREDI 30/10

Entrée

Chou rouge aux  
pommes bio



Plat

Dorade a la  
provencale



Garniture

Macaroni au beurre  
bio



Fromage

Semoule bio



Feuillete au fromage  
bio



Colombo de boeuf

Gratin de potiron



Carotte celeri rapas  
vgtte

Emince dinde label  
rouge poele



Frites bio



Dessert

From blc confiture  
de figues bio



Fruit de saison

Fruit de saison bio



Tarte au citron

Fruit de saison bio



\* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits \*



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Label Rouge



Appellation d'origine protégée



TRANS GOURMET