



Semaine du 16 au 20 février 2026 ALSH

	Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Entrée	Salade de betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Velouté de légumes	Salade de perles légumes ciboulette	Velouté de carottes au cumin
Plat	Bouchée à la reine (dés de dinde)	Poisson meunière	Coquiflette	Pizza aux légumes et fromage	Rougail Saucisse
Garniture	Salade	Purée de carottes	Salade	salade verte	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petite suisse
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Marbré vanille chocolat	Tarte aux pommes	Fruit de saison
Gouter	Pain Fromage Fruit	Pain Confiture Lait	Biscuit Compote Yaourt	Pain Confiture Lait	Gâteau à l'orange et pépite de chocolat Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison