



Semaine du 23 au 27 février 2026 ALSH

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Taboulé aux agrumes	Pâté de foie	Velouté de légumes	Salade strasbourgeoise	Velouté de lentilles au curry
Plat	Saucisse de volaille	Gratin de poisson et Pomme de Terre	Cordon bleu	Sauté de Bœuf	Omelette aux fromages
Garniture	Purée de brocolis	Salade verte	Haricots beurre	Carottes	Pommes Sautées et salade
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petite suisse
Dessert	Fruit	Semoule au lait	Yaourt	Fromage blanc à la confiture	Fruit de saison
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Gâteau au chocolat Jus de fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau Marbré Salade de fruits Lait	Pain Confiture 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.

