







Scolaire/ALSH  
du 02 au 06 septembre 2024

	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
ENTREE	Salade verte 	Pommes de terre  en salade	Taboulé 	Melon
PLAT	Lasagnes de légumes  (Plat complet)	Filet de poisson meunière	Viande de dinde marinée	Chou farci  sauce tomate
GARNITURE		Haricots verts	Ratatouille à la provençale	Riz  de Camargue pilaf
FROMAGE	Emmental	Coulommiers	Tomme blanche	Mini Cabrette (chèvre)
DESSERT	Compote p-passion	Prunes	Poire conférence	Crème dessert chocolat 
DIVERS	Pain	Pain	Pain	Pain

 Bleu Blanc Cœur  Agriculture Biologique  Identification Géographique Protégée  Haute Valeur Environnementale

Ces menus, élaborés par une diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les traces ne sont pas mentionnées dans la composition.



Scolaire/ALSH  
du 09 au 13 septembre 2024






	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
ENTREE	Tomates en salade - Thon	Salade de pâtes mayonnaise	Radis - beurre	Carottes râpées
PLAT	Jambon à la crème	Blanc de poulet  au paprika		Filet de poisson  au beurre persillé
GARNITURE	Purée de céleri	Brocolis	Gratin de pommes de terre (plat)	Ebly sauce tomate
FROMAGE	Comté    	Vache qui rit   	Yaourt nature sucré  (Fromagerie Perot)	Camembert
DESSERT	Gâteau de semoule au caramel	Banane 	Prunes	Compote pomme-ananas
DIVERS	Pain	Pain	Pain	Pain

 Bleu Blanc Cœur  Agriculture Biologique  Appellation d'Origine Contrôlée  Local  MSC  produit subventionné par l'aide de l'UE  Région Ultrapériphérique



Ces menus, élaborés par une diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les traces ne sont pas mentionnées dans la composition.



# Scolaire/ALSH du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
ENTREE	Taboulé 	Concombres  en salade	Soupe froide de courgettes 	Saucisson sec
PLAT	Filet de dinde  au jus		Boeuf bourguignon	Filet de poisson  sauce Hollandaise
GARNITURE	Epinards à la crème	Lentilles  crémeuses Riz  de Camargue pilaf	Ecrasé de pommes de terre BIO	Choux-fleurs
FROMAGE		Saint Nectaire   		Emmental
DESSERT	Glace esquimaux chocolat	Banane 	Raisin 	Chou à la crème vanille
DIVERS	Pain	Pain	Pain	Pain






 Bleu Blanc Cœur 
  Agriculture Biologique 
  Appellation d'Origine Protégée 
  MSC 
  Identification Géographique Protégée 
  Haute Valeur Environnementale






 produit subventionné par l'aide de l'UE 
  Région Ultrapéripérique

Ces menus, élaborés par une diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les traces ne sont pas mentionnées dans la composition.



## Scolaire/ALSH du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
ENTREE	Tomates en salade	Betteraves rouges 	Tarte au fromage Maison	Salade grecque - fêta
PLAT	Pois chiches - legumes de couscous	Emincé de poulet  au curry	Blanquette de poisson	Chipolatas  Merguez
GARNITURE	Semoule de couscous complet 	Riz  de Camargue pilaf	Haricots beurre	Petits pois
FROMAGE	Coulommiers	Cantal 	Yaourt aromatisé	Petit suisse nature
DESSERT	Compote pomme-banane	Oeufs à la neige	Raisin	Kiwi
DIVERS	Pain	Pain	Pain	Pain

 Bleu Blanc Cœur 
  Agriculture Biologique 
  Appellation d'Origine Protégée 
  Identification Géographique Protégée 
  Haute Valeur Environnementale

Ces menus, élaborés par une diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les traces ne sont pas mentionnées dans la composition.