



CUISINE CENTRALE
MENUS ALSH DES VACANCES D'HIVER DU 14/04/25 AU 25/04/25

Sem 16 Du 14/04 au 18/04	LUNDI 14/04/25 MENU VEGETARIEN	MARDI 15/04/25	MERCREDI 16/04/25	JEUDI 17/04/25 MENU VEGETARIEN	VENDREDI 18/04/25
<i>Entrée</i>	X	X	Avocat AB et vinaigrette	Salade batavia et vinaigrette	X
<i>Plat</i>	Pois chiches sauce tomate curry Riz de Camargue IGP	Seiche à la rouille Pommes de terre vapeur MV : Haricots rouges sauce Tex-mex	Pilons de poulet frais Tex-mex Pommes de terre en quartier MV : Omelette AB à la portugaise	Omelette nature AB Haricots verts AB au beurre	Roti de porc AB Choux de Bruxelles aux pommes de terre, à la crème et moutarde MV : Carré de boulgour épeautre AB
<i>Dessert</i>	Brie à la coupe Ananas frais AB	Mini-babybel rouge Fruit local	Crème dessert au chocolat	Emmental AB Banane AB	Coulommiers Pomme AB

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU VÉGÉTARIEN (MV).

Sem 17 Du 22/04 au 25/02	LUNDI 21/02/25 FERIE	MARDI 22/04/25 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 23/04/25	JEUDI 24/04/25	VENDREDI 25/04/25 MENU VEGETARIEN
<i>Entrée</i>		X	Salade de pommes de terre et thon assaisonnée	Mélange asiatique et vinaigrette	X
<i>Plat</i>		Omelette AB au fromage Gratin de brocolis	Escalope de porc aux herbes Haricots verts au beurre MV : Boulettes de soja tomate basilic	Rôti de bœuf froid Torsades AB au beurre MV : Haricots rouges sauce paprika fumé	Lentilles à la provençale Riz de Camargue IGP
<i>Dessert</i>		Comté AOP Galette pur beurre aux pépites de chocolat	Fromage blanc à la fraise AB	Yaourt brassé aux fruits mixés	Brie à la coupe Ananas frais AB

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU VÉGÉTARIEN (MV).