



MENUS ALSH - DECEMBRE 2021



Nos chefs revisitent les recettes de terroir

Lundi 20 Décembre 2021

Salade de batavia locale
Sauté de dinde Label Rouge aux petits oignons
Tagliatelles
Rondelé nature
Yaourt sucré Bio



Mardi 21 Décembre 2021

Salade sombrero
Paleron de boeuf à la moutarde et cornichons
Flan de courgettes Bio
St Paulin
Pomme Bio locale



Mercredi 22 Décembre 2021

Radis et beurre
Cubes de poisson meunière
Purée de patates douces crémée
Carré frais Bio
Crème dessert vanille Bio



Jeudi 23 Décembre 2021

Endives aux noix
Sauce lentilles Bio tomates
Coudes
Vache qui rit
Clémentine Bio



Vendredi 24 Décembre 2021

Pizza au fromage
Paupiette de veau au délice forestier
Duo forestier
Comté AOP
Eclair au chocolat



Lundi 27 Décembre 2021

Salade de riz Bio au thon
Rôti de porc Label Rouge sauce catalane
Haricots verts Bio persillés
Port Salut
Kiwi Bio



Mardi 28 Décembre 2021

Pamplemousse Bio et sucre
Cuisse de canette au miel
Torsades Bio
Six de Savoie
Yaourt aromatisé Bio



Mercredi 29 Décembre 2021

Taboulé Bio
*Boeuf Bio bourguignon
Duo de carottes persillées
Tome Noire IGP
Purée de pommes abricots Bio



Jeudi 30 Décembre 2021

Chou rouge, chou blanc, pommes locales
Galette de blé tomate mozzarella
Purée St Germain crémée
Cantal AOP
Poire Bio



Vendredi 31 Décembre 2021

Avocat et miettes de surimi
*Saumon au basilic
Epinards Bio à la béchamel
St Nectaire AOP
Crème dessert chocolat Bio



ORIGINES :

*Boeuf Bio : Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

*Saumon : Salmo salar