

Menus ALSH

- 4 éléments

Menus du 19 au 31 Octobre 2026

Lundi 19 Octobre	Mardi 20 Octobre	Mercredi 21 Octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 Octobre "ANIMATION TACOS"
	 CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE		POTAGE DE LÉGUMES (CONCENTRÉ)	
JAMBON / BOULETTES VÉGÉ SAUCE KETCHUP	ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET FAÇON BLANQUETTE / DOS DE COLIN	OMELETTE DU CHEF	SAUCISSE DE PORC / ROULÉ VÉVÉ	NUGGETS DE POULET / NUGGETS DE POISSON GALETTE SAUCE FROMAGE BLANC
PURÉE DE PDT	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	PETITS POIS CE2 AU BOUILLON	 LENTILLES BIO AU JUS	FRITES
FROMAGE		YAOURT ARO		FROMAGE
COMPOTE POMME PÊCHE IND	CHURROS	FRUIT DE SAISON	RAISIN BLANC	CRÈME DESSERT VANILLE
Lundi 26 Octobre	Mardi 27 Octobre	Mercredi 28 Octobre	Jeudi 29 Octobre "repas Halloween" 	Vendredi 30 Octobre
	TABOULÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX AGRUMES	POTAGE CITROUILLE (POTIRON)	
BOULETTES DE PORC / BOULETTES VÉGÉ - SAUCE PAPRIKA	PILON DE POULET / GALETTE VÉGÉ - SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE	MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CITRON	SPAGHETTIS BOLO DE BOEUF / VÉGÉ	CROZIFLETTE
 SEMOULE BIO	 HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	 EPINARDS BÉCHAMEL		
FROMAGE			VACHE QUI RIT	SUISSE SUCRÉ
COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE POMME IND	GÂTEAU DU CHEF AUX POMMES	ROULÉ CONFITURE ET COULIS DE FRAISES	 BANANE BIO

Selon l'approvisionnement les menus sont susceptible d'être modifiés