

**ALSH COMPS-3**  
**Du 06/07/2026 au 10/07/2026**

Menu



Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette à la framboise  
**Saucisse de porc (Languedoc Lozère)** - Sauce rougail  
 /Saucisse végétale - Sauce rougail  
**Semoule Bio**  
 Saint Nectaire AOP  
 Melon

Mardi

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs - Vinaigrette au basilic  
 Paupiette au veau FR - Sauce provençale  
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale  
**Haricots verts Bio** à l'ail  
**Vache qui rit Bio**  
 Pêche

Mercredi

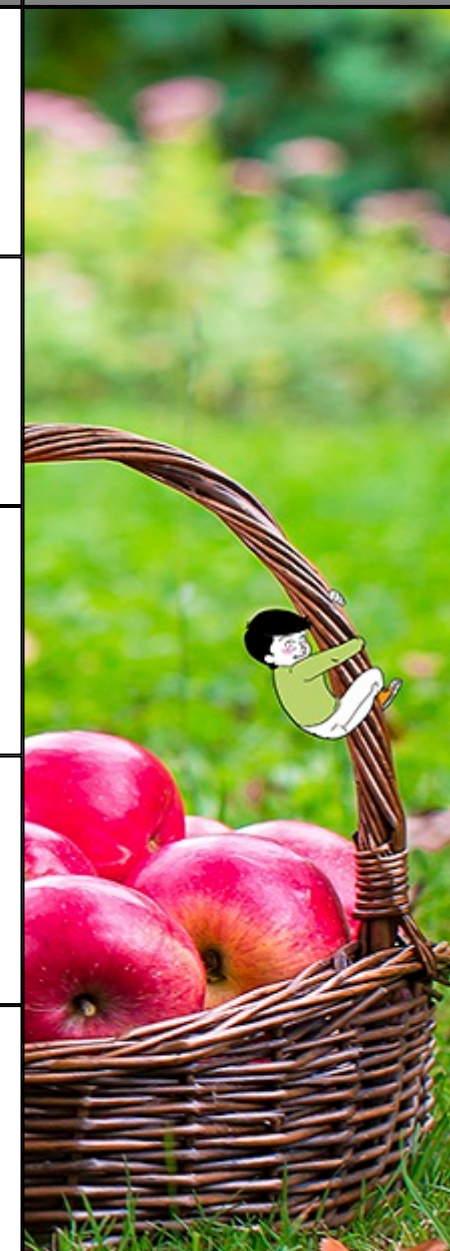
Concombre - Vinaigrette au fromage ail et fines herbe  
 Bolognaise de **lentilles Bio**  
**Penne Bio**  
**Emmental Bio** râpé  
 Compote fraîche **pomme Bio** framboise

Jeudi

Tomate à croquer  
 Rôti de dinde - Sauce mayonnaise  
 /Oeufs durs - Sauce mayonnaise  
 Salade de pommes de terre, tomates et maïs - Vinaigrette  
 Yaourt sucré  
 Abricot

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette  
 Brandade de colin MSC à la purée de carottes  
 Tomme noire IGP  
 Clafoutis aux cerises



ALSH COMPS-3  
Du 13/07/2026 au 17/07/2026

Menu

api

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette  
Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce au thym  
/Dos de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce au thym  
Petits pois CE2  
**Mimolette Bio** 🇫🇷  
Compote fraîche **pomme Bio** biscuitée 🇫🇷 🍷

Mardi

FÉRIÉ

Mercredi

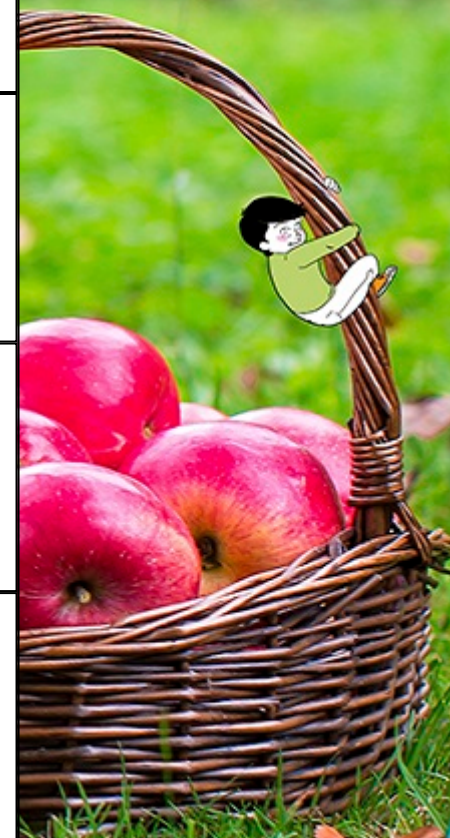
Taboulé (**semoule Bio**) **Estival** 🇫🇷  
Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷  
Courgettes à la Béchamel  
Cantal AOP 🇫🇷  
Nectarine jaune

Jeudi

Salade verte 🇫🇷 - Vinaigrette au cranberries  
Effiloché de porc - Sauce façon poutine  
/Morceaux de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce façon poutine  
Frites  
Cheddar râpé  
Gâteau du chef au sirop d'érable 🍷

Vendredi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
Pastachiches (pois chiches) HVE, sauce basquaise  
Suisse sucré  
**Banane Bio** 🇫🇷






ALSH COMPS-3  
Du 20/07/2026 au 24/07/2026

Menu

api


Lundi

Pastèque  
Sauté de dinde FR  - Sauce chorizo  
/Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce tomate  
Blé pilaf  
**Camembert Bio**   
Flan au chocolat




Mardi

Sandwich jambon  
/Sandwich emmental, ricotta et salade  
Chips  
Fruit pique nique  
Biscuit fourré chocolat

Mercredi

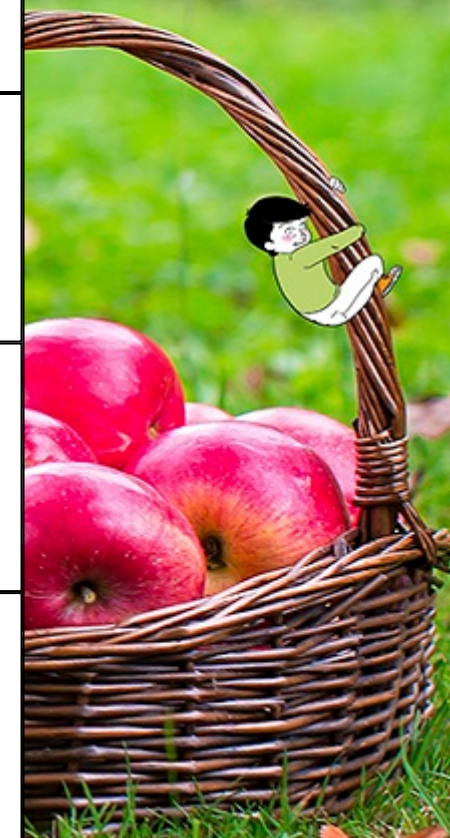
Melon  
Salade Piemontaise aux dés de volaille  
/Salade aux oeufs façon Piemontaise  
Yaourt aromatisé   
Éclair au chocolat

Jeudi

Salade de **coquillettes Bio**, tomates et maïs  - Vinaigrette au basilic  
Cordon bleu de dinde FR   
/Nuggets de poisson  
Ratatouille  
Pont l'Evêque AOP   
Prune

Vendredi

Courgette râpée  - Vinaigrette à la menthe  
Filet de limande MSC - Sauce paprika  
**Riz Bio** Pilaf   
Tomme blanche  
Gâteau du chef aux fruits rouges 




ALSH COMPS-3  
Du 27/07/2026 au 31/07/2026



Menu

api




Lundi

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'ail  
Gratin de gnocchis sarde à la provençale  
Yaourt sucré  
Melon






Mardi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette balsamique  
Filet de Poisson pané MSC   
Epinards à la vache qui rit  
Saint Nectaire AOP   
Nectarine blanche





Mercredi

Pastèque  
Rôti de dinde  - Sauce mayonnaise  
/Oeufs durs - Sauce mayonnaise  
Salade de riz Bio, tomate et maïs  - Vinaigrette  
Camembert Bio   
Crème dessert à la vanille

Jeudi

Salade verte  - Vinaigrette  
Lasagnes au boeuf   
/CC Lasagnes aux épinards et féta AOP   
Milkshake banane Bio chocolat   
Biscuit Sablé local (Sommieres-30) 

Vendredi

Caviar d'aubergine - Toast  
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)   - Sauce au jus  
/Omelette du chef au fromage    
Potatoes  
Crème anglaise  
Gâteau du chef à l'ananas 