

ALSH bEAUVOISIN primaire
Du 17/02/2025 au 21/02/2025

Menu

api

Lundi

Potage Bio façon cultivateur 
Saucisse de porc (Languedoc Lozère)  
/Saucisse végétale
Haricots blanc à la tomate
La Charlette (Fromagerie RISSOAN) (lait vache et brebis) 
Liégeois vanille

Mardi

Céleri râpé (régional)  - Sauce façon remoulade
Emincé de filet de poulet - Sauce Marengo
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce Marengo
Penne Bio 
Suisse sucré
Pomme Bio 

Mercredi

Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR 
/Pané fromager
Carottes CE2 à l'ail 
, caramel
Semoule Bio au lait du chef 

Jeudi

Paté de campagne catalan (regional)  - , cornichons
/Surimi - Sauce mayonnaise
Tarte au fromage du chef
Salade verte Bio  - Vinaigrette
Edam Bio 
Clémentine

Vendredi

Mélange de **carotte et chou râpé**  - Vinaigrette
Marmite de la mer 
Boulghour
Chantilly
Cake au chocolat du chef 



ALSH bEAUVOISIN primaire
Du 24/02/2025 au 28/02/2025

Menu

api

Lundi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette
Paupiette de dinde - Sauce chasseur
/Nuggets de poisson
Haricots verts Bio persillés 
Cantal AOP 
Orange Bio 

Mardi

Friand au fromage
Encornets de calamars - Sauce Sétoise 
Riz Bio Pilaf jaune 
Biscuit Sablé local (Sommieres-30)
Compote fraîche **pomme Bio**  

Mercredi

Carottes râpées locales (Mauguio 34)  - Vinaigrette
Hachis parmentier de boeuf 
/Brandade de colin MSC
Gouda Bio 
Clémentine

Jeudi

Salade verte (Hérault) - Vinaigrette
Assiette de charcuteries (jambon , rosette, saucisson à l'ail) 
/Omelette nature
Pommes de terre vapeur
Fromage à raclette
Muffin à la myrtille du chef

Vendredi

Potage Bio façon cultivateur 
Boulette végétarienne - Façon couscous
Semoule Bio 
Brique de Lozère (Duo Lozère - 48) 
Banane Bio 

