



MENU ALSH TOUSSAINT

du 22 octobre au 26 octobre 2018

SELF

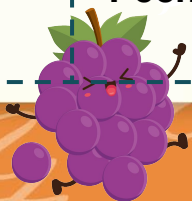


PRODUIT REGIONAL



Nouveau produit

	LUNDI 22 octobre	MARDI 23 octobre	MERCREDI 24 octobre	JEUDI 25 octobre	VENDREDI 26 octobre
Hors d'oeuvre	Velouté potiron/ Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette/ Céleri rémoulade	Potage cultivateur/ Fleurette de chou fleur		Salade vinaigrette/ Salade d'endives
Plat protidique	Picadillo mexicain	Sauté de porc* à la normande	Torsades et volaille à la provençale <small>(dés volaille, poivrons sauce tomates)</small>	Fricadelle Merguez	Filet de poisson pané sauce tartare
Accompagnement	Riz pilaf	Chou de Bruxelles Pommes de terre rissolées	Emmental râpé	Légumes couscous Semoule Bouillon	Pommes de terre vapeur
Produit laitier			Yaourt nature sucré/ Fromage blanc aromatisé	Chanteneige/ Mimolette	
Dessert	Compote fruits / Pêche au sirop	Camembert/ Mimolette		Choix fruits de saison	Gâteau au chocolat-coco/ Carré mousse fraises



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENU ALSH TOUSSAINT

du 29 octobre au 2 novembre 2018




SELF

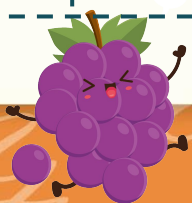


PRODUIT REGIONAL



nouveau produit

	LUNDI 29 octobre	MARDI 30 octobre	MERCREDI 31 octobre	JEUDI	VENDREDI 2 novembre
Hors d'oeuvre	Salade coleslaw/ Médailon de surimi mayonnaise	Velouté dubarry/ Salade milanaise	Crêpe aux champignons/ Crêpe au fromage	<i>férié</i>	Velouté de légumes/ Salade de haricots verts vinaigrette
Plat protidique	Bolognaise	Nugget's de poulet	Crêpinette de porc aux herbes		Marmite de colin à la niçoise
Accompagnement	Torsades  Emmental râpé	Carottes à la crème Pommes de terre noisettes	Purée de potiron 		Ratatouille  Semoule
Produit laitier		Maasdam/ Carré frais	Yaourt aromatisé/ Flan vanille		
Dessert	Mousse au chocolat/ Brassé aux fruits		Friandise Halloween		Compote de poires/ Mosaïque fruits au sirop



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

api