



## CUISINE CENTRALE

### MENUS ALSH DES MERCREDIS EN PERIODE SCOLAIRE DU 04/09/24 AU 16/10/24

	MERCREDI 04/09/24	MERCREDI 11/09/24	MERCREDI 18/09/24	MERCREDI 25/09/24
<b>Entrée</b>	Rosette (porc) MV : Tomate PL et vinaigrette	X	Concombre et vinaigrette	Maïs et thon assaisonnés 🍄 MV : Maïs et poivrons assaisonnés 🍄
<b>Plat</b> <b>Garni</b>	Parmentier de poisson 🍄 MV : Parmentier au soja 🍄	Echine de porc 🇫🇷 MV : Omelette AB aux herbes 🍄 Poêlée cordiale de légumes	Tielle MV : Emincé de blé/pois chiches AB sauce tomate basilic 🍄 Haricots verts au beurre 🍄	Saucisse de toulouse 🇫🇷 MV : Carré de seitan Haricots beurre au beurre 🍄
<b>Dessert</b>	Edam à la coupe Purée de pommes	Emmental à la coupe Fruit de saison	Babybel Tarte aux pommes	Tomme blanche à la coupe Fruit de saison

**AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE**

***N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.***

**PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU VÉGÉTARIEN.**



**VIANDE FRANCAISE**



**FAIT MAISON**

	MERCREDI 02/10/24	MERCREDI 09/10/24	MERCREDI 16/10/24 <b>SEMAINE DU GOÛT / 5 SAVEURS</b> <b>AMER</b>
<b>Entrée</b>	X	X	Endives et vinaigrette
<b>Plat</b> <b>Garni</b>	Dos de merlu sauce aux poireaux 🍄 MV : Lentilles en sauce 🍄 Penne rigate au beurre 🍄	Côte de porc charcutière 🇫🇷 MV : Picoussels Pommes de terre noisette	Cubes de saumon sauce à l'oseille 🍄 MV : Omelette AB Poêlée de légumes aux pâtes
<b>Dessert</b>	Bûche du Pilat Fruit de saison	Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Ossau Iraty à la coupe Segments orange et pamplemousse

**AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE**

***N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.***

**PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU VÉGÉTARIEN.**



**VIANDE FRANCAISE**



**FAIT MAISON**



## CUISINE CENTRALE

### MENUS ALSH DES MERCREDIS EN PERIODE SCOLAIRE DU 04/09/24 AU 16/10/24

	MERCREDI 04/09/24	MERCREDI 11/09/24	MERCREDI 18/09/24	MERCREDI 25/09/24
<b>Entrée</b>	Rosette (porc) MV : Tomate PL et vinaigrette	X	Concombre et vinaigrette	Maïs et thon assaisonnés 🍄 MV : Maïs et poivrons assaisonnés 🍄
<b>Plat</b> <b>Garni</b>	Parmentier de poisson 🍄 MV : Parmentier au soja 🍄	Echine de porc 🇫🇷 MV : Omelette AB aux herbes 🍄 Poêlée cordiale de légumes	Tielle MV : Emincé de blé/pois chiches AB sauce tomate basilic 🍄 Haricots verts au beurre 🍄	Saucisse de toulouse 🇫🇷 MV : Carré de seitan Haricots beurre au beurre 🍄
<b>Dessert</b>	Edam à la coupe Purée de pommes	Emmental à la coupe Fruit de saison	Babybel Tarte aux pommes	Tomme blanche à la coupe Fruit de saison

**AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE**

**N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.**

**PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU VÉGÉTARIEN.**



**VIANDE FRANCAISE**



**FAIT MAISON**

	MERCREDI 02/10/24	MERCREDI 09/10/24	MERCREDI 16/10/24 <b>SEMAINE DU GOÛT / 5 SAVEURS</b> <b>AMER</b>
<b>Entrée</b>	X	X	Endives et vinaigrette
<b>Plat</b> <b>Garni</b>	Dos de merlu sauce aux poireaux 🍄 MV : Lentilles en sauce 🍄 Penne rigate au beurre 🍄	Côte de porc charcutière 🇫🇷 MV : Picoussels Pommes de terre noisette	Cubes de saumon sauce à l'oseille 🍄 MV : Omelette AB Poêlée de légumes aux pâtes
<b>Dessert</b>	Bûche du Pilat Fruit de saison	Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Ossau Iraty à la coupe Segments orange et pamplemousse

AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN : FR.34.172.024.CE

*N.B. : Les menus sont susceptibles d'être modifiés.*

**PRODUIT LOCAL. PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. MENU VÉGÉTARIEN.**



VIANDE FRANCAISE



FAIT MAISON