



## CUISINE CENTRALE

### MENUS ALSH DES MERCREDIS EN PERIODE SCOLAIRE DU 08/01/25 AU 12/02/25

Janvier 2025	MERCREDI 08/01/25	MERCREDI 15/01/25	MERCREDI 22/01/25	MERCREDI 29/01/25
<b>Entrée</b>	X	Mélange de carottes, chou blanc, maïs et vinaigrette	Taboulé	Avocat et vinaigrette
<b>Plat</b> <b>Garni</b>	Couscous de la mer aux épices douces 🍴 MV : Pois chiches cuisinés façon couscous 🍴 Semoule 🍴	Saucisse de Toulouse 🇫🇷 🍴 MV : Œufs durs AB Chou-fleur au gratin 🍴	Pilons de poulet frais rôtis 🇫🇷 🍴 MV : Carré de seitan Beignets de courgettes	Filet de colin pané MV : Crique au cantal PL Purée de carottes 🍴
<b>Dessert</b>	Camembert à la coupe Fruit de saison	Liégeois chocolat	Mini bonbel Orange	Saint-Paulin Pancake nature et chantilly

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

Février 2025	MERCREDI 05/02/25	MERCREDI 12/02/25
<i>Entrée</i>	Pomelos et sucre	Rillettes de porc 🇫🇷 MV : Salade verte et vinaigrette
<i>Plat</i> <i>Garni</i>	Longe de porc 🇫🇷 🍴 MV : Omelette Gratin de chou-fleur 🍴	Cuisse de poulet rôtie 🇫🇷 🍴 MV : Galette de potiron Pommes de terre boulangères 🍴
<i>Dessert</i>	Camembert à la coupe Galette bretonne	Pavé d’Affinois au lait de vache Kiwi

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