
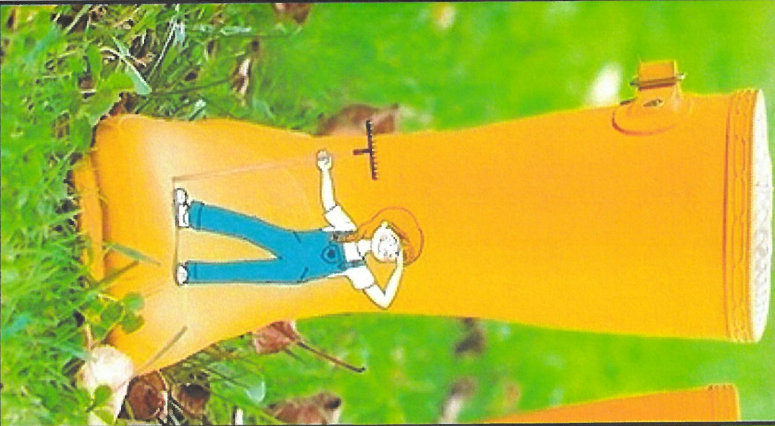
















**ALSH SAINT JEAN DU FALGA**  
**Du 07/04/2025 au 11/04/2025**

Menu

 			
<b>Lundi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au citron                  Allumettes de porc façon carbonara                   /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron                  /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce citron  <b>Fusilli Bio</b>                   Pont l'Evêque AOP                   Fruit de saison</p>	<b>Mardi</b>	<p>Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette                  Rôti de porc  - Sauce aux herbes                  /Omelette nature                  /Omelette nature                  Mélange de petits pois et carottes  <b>Gouda Bio</b>                   Fromage blanc sucré</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Radis rose - , beurre                  Sauté de boeuf  - Sauce Milanaise                  /Pavé de merlu MSC  - Sauce curcuma  <b>Semoule Bio</b>   <b>Chanteneige Bio</b>                   Compote fraîche <b>pomme Bio</b>  </p>	<b>Jeudi</b>	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise                  Tarte au fromage                  Blettes béchamel                  Suisse fruité                  Fruit de saison</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Céleri râpé - Vinaigrette                  Beignet de calamars à la romaine                  Haricots plats à l'huile d'olive                  Yaourt (Cimelait)                  Flan pâtissier</p>		