



## REPAS ALSH VACANCES FEVRIER 2021

LUNDI 22 FEVRIER	Macédoine de légumes à la russe Croustillant de poulet aux corn flakes sce tomate et coquillettes Velouté frix  Goûter      céréales lait	JEUDI 25 FEVRIER	Pané de dos de colin sce crevettes carottes rondelles et riz blanc Carré bio frais Banane  Goûter      petit beurre chocolat/lait ALSH Salamandre préparé par les enfants ALSH Pasteur
MARDI 23 FEVRIER	Laitue/maïs Carbonade flamande et ses potatoes Tarte aux pommes  Goûter      crêpes	VENDREDI 26 FEVRIER	MENU DECOUVERTE Potage choux fleur Tartiflette maison Compote madeleines  Goûter      pain nutella
MERCREDI 24 FEVRIER	Chipolatas/merguez sce barbecue ratatouille et semoule Vache qui rit Crème dessert chocolat  Goûter      préparé par les enfants ALSH Salamandre petit beurre chocolat/lait ALSH Pasteur		

Repas préparés par la société Yanni cuisine dans son laboratoire

Liste des 14 allergènes majeurs possibles dans les repas : gluten, crustacés, oeufs, poisson, soja, lait fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques

Toutes les viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE

Les menus et goûters sont susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements

LUNDI 1ER MARS	Taboulé oriental Seak haché sce poivre haricots verts et pdt toast Petits suisses fruités	JEUDI 4 MARS	MENU AMERICAIN Duo de crudités/olives Cheeseburger chips Brownie chocolat
	Goûter pain confiture ALSH Pasteur préparé par les enfants ALSH Salamandre		Goûter pain confiture ALSH Salamandre préparé par les enfants ALSH Pasteur
MARDI 2 MARS	Nuggets de poisson sce beurre blanc légumes cordials et pdt sautées Kiri Carré à l'abricot	VENDREDI 5 MARS	Blanquette de veau à l'ancienne petis légumes et riz Babybel Clémentines
	Goûter brownie pour ALSH Salamandre préparé par les enfants ALSH Pasteur		Goûter cake nature
MERCREDI 3 MARS	Ptage courgette Tajine de poulet sce curry semoule et ses légumes Yaourt à boire		
	Goûter fondant chocolat		

Repas préparés par la société Yanni cuisine dans son laboratoire

Liste des 14 allergènes majeurs possibles dans les repas : gluten, crustacés, oeufs, poisson, soja, lait  
fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques

Toutes les viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE

Les menus et goûters sont susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements