

ALSH ARMBOUTS CAPPEL
Du 15/07/2024 au 19/07/2024

	Menu	Menu	
	Lundi	Salade verte - Vinaigrette Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes Saint Paulin Cocktail de fruits (coupelle)	Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes Saint Paulin Cocktail de fruits (coupelle)
	Mardi	Chou fleur - Sauce façon cocktail Escalope de poulet - , chorizo - Sauce façon paëlla /Escalope de poulet - Sauce façon paëlla /Nuggets végétarien de blé Riz façon paëlla Edam Bio Abricot	Chou fleur - Sauce façon cocktail Escalope de poulet - , chorizo - Sauce façon paëlla /Escalope de poulet - Sauce façon paëlla /Nuggets végétarien de blé Riz façon paëlla Abricot
	Mercredi	Concombre - Vinaigrette au fromage blanc - , ciboulette Omelette nature - , ketchup Pommes de terre noisette Coulommiers Roulé framboise	Omelette nature - , ketchup Pommes de terre noisette Coulommiers Roulé framboise
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes  Cantal AOP  Crème dessert au chocolat	Carottes râpées - Vinaigrette Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes  Crème dessert au chocolat
	Vendredi	Pâté de campagne /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Poisson pané 100 % filet MSC  /Falafels fèves, menthe et coriandre Épinards à la Béchamel - Pommes de terre vapeur Buchette lait mélange Suisse nature sucré	Pâté de campagne /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Poisson pané 100 % filet MSC  /Falafels fèves, menthe et coriandre Épinards à la Béchamel - Pommes de terre vapeur Suisse nature sucré

