



ALSH ARMBOUTS CAPPEL
Du 22/07/2024 au 26/07/2024

Menu


Menu


Lundi

Saucisson à l'ail
 /Champignons à la grecque
 Boulettes au veau - Sauce aigre douce
 /Boulettes de soja, tomate, basilic
Haricots verts Bio à l'ail 
Gouda Bio
 Crème dessert à la vanille

Boulettes au veau - Sauce aigre douce
 /Boulettes de soja, tomate, basilic
Haricots verts Bio à l'ail 
Gouda Bio
 Crème dessert à la vanille

Mardi

Salade verte - Vinaigrette
 Hachis parmentier à la purée de carottes
 /Parmentier de carottes à **l'égrainé de pois Bio** 
 Livarot AOP
 Pastèque



Hachis parmentier à la purée de carottes
 /Parmentier de carottes à **l'égrainé de pois Bio** 
 Livarot AOP
 Pastèque



Mercredi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Saucisse de Francfort
 /Saucisse de volaille
 /Nuggets végétarien de blé
 Potatoes - , ketchup
 Chanteneige
 Tarte au chocolat

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Saucisse de Francfort
 /Saucisse de volaille
 /Nuggets végétarien de blé
 Potatoes - , ketchup
 Tarte au chocolat

Jeudi

Tomates - Vinaigrette
 Bolognaise de **soja Bio** 
Coquillettes Bio  - , emmental râpé
 Brie
 Nectarine blanche

Tomates - Vinaigrette
 Bolognaise de **soja Bio** 
Coquillettes Bio  - , emmental râpé
 Nectarine blanche

Vendredi

Melon
 Pavé de merlu MSC  - Sauce Nantua
 /Pané fromager
 Chou fleur - Pommes de terre vapeur
 Mousse au chocolat au lait

