ALSH ARMBOUTS CAPPEL Du 08/07/2024 au 12/07/2024

	Menu		Menu	
api	Lundi	Betteraves - Vinaigrette Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce crème /Égrainé végétal de pois Bio Torsades Bio - , emmental râpé Mimolette Yaourt sucré	Betteraves - Vinaigrette Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce crème /Égrainé végétal de pois Bio Torsades Bio	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge /Cordon végétal /Rôti de dinde Purée de pommes de terre Camembert Bio Compote pomme abricot	Tomates - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge /Cordon végétal /Rôti de dinde Purée de pommes de terre Compote pomme abricot	
	Mercredi	Oeuf dur - , mayonnaise Pané fromager Carottes à crème - Pommes de terre vapeur Petit moulé ail et fines herbes Pastèque	Oeuf dur - , mayonnaise Pané fromager Carottes à crème - Pommes de terre vapeur Pastèque	
	Jeudi	Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Façon couscous /Boulettes de soja, tomate, basilic Semoule Bio - Tomme noire (portion) Tarte aux pommes	Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Façon couscous /Boulettes de soja, tomate, basilic Semoule Bio Tarte aux pommes	
	Vendredi	Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale /Falafels fèves, menthe et coriandre Mélange de riz Bio aux petits légumes Pont l'Evêque AOP - Banane Bio	Crêpe au fromage Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce provençale /Falafels fèves, menthe et coriandre Mélange de riz Bio aux petits légumes Banane Bio	