




















































## MENUS ALSH VACANCES D'ÉTÉ



lundi 8 juillet 2024	mardi 9 juillet 2024	mercredi 10 juillet 2024	jeudi 11 juillet 2024	vendredi 12 juillet 2024
concombre à la crème  rôti de dinde  spaghetti au pesto  glace	salade de pommes de terre au thon  lentilles au jus  tomate provençale flan caramel	Salade verte  chili con carné  fromage  pâtisserie	salade de tomate mozzarella  saucisson à l'ail feuilleté Flan de légumes d'été fruits 	cake au fromage moule marinière  semoule  julienne de légumes mousse chocolat
lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
tarte à la tomate  Rôti de bœuf  pommes noisettes haricot vert vapeur  smoothie chocolat 	salsifis en beignet salade Niçoise complète  yaourt vanille  fruits de saison	Wraps fraîcheur/crudités pilon de poulet  champignons à la crème glace	salade verte  saucisse de Toulouse  haricots coco boisson chocolat glacée maison  gâteau au yaourt 	poisson suivant arrivage  riz créole  Crème rose fruit de saison 
lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024
salade verte  hachi parmentier  Compote  gâteau sec	Thon mayonnaise tajine de légume couscous  fromage  fruits de saison 	carottes rapées  sauté de veau crémé  pâtes  gâteau Maison 	cordon bleu  courgettes sautées aux herbes  boulgour crème chocolat 	salade fraîcheur  nuggets de colin  blé au beurre  glace

-  Issu de l'agriculture biologique
  -  Produit Local
  -  Appellation d'origine contrôlée
  -  Viandes Françaises
  -  Issu de la pêche durable
  -  Appellation d'origine protégée
-  Toutes nos viandes de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine françaises

Pour tous retards lors de l'arrivée des enfants à l'école, merci de confirmer la réservation du repas de midi, **avant 10h**, directement auprès du service restauration au **05.53.67.07.40**