





### MENUS A.L.S.H Petites vacances HIVER 2019

Hors-d'œuvre	PLAT PROTIDIQUE + FECULENTS ou LEGUMES	Laitage	Dessert
--------------	---	---------	---------

#### Semaine du 11 au 15 Février 2019

<b>Lundi</b> 11/02	Carottes mimolette	Spaghettis bolognaise	Fromage au choix	Crème dessert
<b>Mardi</b> 12/02	Croisillon à l'emmental	Bœuf sauce piquante / Haricots verts très fins	Yaourt bio 	Fruit
<b>Mercredi</b> 13/02	Salade aux noix	Filet de poisson à l'américaine / Riz pilaf	Plateaux de fromages	Fruit
<b>Jeudi</b> 14/02	Potage aux légumes	Endives au jambon	Petit suisse	Eclair au chocolat
<b>Vendredi</b> 15/02	Brocolis et chou-fleur vinaigrette	Couscous au poulet 	Fromage au choix bio	Fruit

#### Semaine du 18 au 22 Février 2019

<b>Lundi</b> 18/02	Œuf dur à la mayonnaise	Jambon braisé Gratin de tortis 	Yaourt bio	Fruit
<b>Mardi</b> 19/02	Salade sombrero	Escalope de dinde à la crème / Haricots beurre	Fromage au choix	Flan nature
<b>Mercredi</b> 20/02	Concombre bio à la crème 	Dos de poisson Lentilles	Fromage blanc	Fruit
<b>Jeudi</b> 21/02	Potage à la tomate	Tajine d'agneau pommes de terre et légumes	Fromage au choix	Fruit
<b>Vendredi</b> 22/02	Salade composée	Hachis Parmentier Salade verte	Plateaux de fromages	Petit pot de crème

Ces menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements  
Viandes bovines d'origine Française

**En gras produits biologiques**