



# Menus ALSH VACANCES

9 AU 13 AVRIL 2018

	09-avr	10-avr	11-avr	12-avr	13-avr
<b>Hors d'œuvre</b>	Paté de campagne	Carottes rapées aux raisins	Salade de pâtes	Chou fleur sauce cocktail	Tarte au fromage maison
<b>Plat protidique</b>	Boulette d'agneau sauce provençale	Steak Haché sauce Forestière	Cervelas Obernois	Poisson pané sauce gribiche	Saucisse de volaille
<b>Accompagnement</b>	Haricots blancs à la tomate	pdt sautées	Purée au lait	riz et brunoise	Haricots verts
<b>Produit laitier</b>	chanteneige	vache qui rit	Emmental	Mimolette	Gouda
<b>Dessert</b>	Paris-Brest	Fruit	Gateau noisettes maison	crème dessert vanille	Yaourt aromatisé

## Repas de paques

Produit bio



Produit local



Fait maison



Viandes porcines et bovines françaises



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

