








Menu et goûter du mercredi 1^{er} février 2017

ALSH COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<p><u>Menu à base de produits BIO</u></p> <p>Chou rouge  aux pommes vinaigrette au cidre </p> <p>Bolognaise  de bœuf</p> <p>Torti au fromage </p> <p>Edam </p> <p>Compote du chef  </p>		

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<p>Crêpe au sucre/petit suisse</p>		



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique





Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du mercredi 08 février 2017

ALSH COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade croquante de pomme et oranges vinaigrette balsamique  Poulet entier rôti  Ratatouille et riz créole Saint Paulin Eclair au chocolat		

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Compote/Pompon		



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique





Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter mercredi 15 février 2017

ALSH COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade verte et pousses de soja Hachis Parmentier du chef   Tomme blanche Cocktail de fruits au sirop		

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Pain pâte à tartiner		



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique









Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 20 au vendredi 24 février 2017

ALSH COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances	Vacances	Vacances	Vacances	Vacances
Carottes râpées et maïs vinaigrette moutarde	Potage de légumes variés 	Chou chinois aux pommes vinaigrette échalote 	Macédoine mayonnaise	Friand au fromage
Bifteak haché au jus et oignons 	Beignets de poisson et quartier de citron	Sauté de bœuf sauce piquante 	Poulet entier sauce façon orientale 	Filet de colin sauce tomate
Purée de pommes de terre	Epinards en branches à la béchamel et riz créole	Salsifis en gratin	Semoule aux petits légumes	Haricots verts et boulgour
Mimolette	Coulommiers	Fromage frais de campagne	Cantadou	Yaourt aromatisé
Compote du chef (pomme poire) 	Fruit de saison	Millefeuilles	Fruit exotique	Assiette de fruits d'hiver (orange-kiwi)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Etoile fourrée à la framboise/Yaourt	Pain beurre chocolat en poudre	Fruit frais/pain d'épices	Banane/ petit suisse	Pain pâte à tartiner



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

*Choix primaire








Plat du chef

Menu et goûter du lundi 27 au vendredi 3 mars 2017

ALSH COBAS



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances	Vacances	Vacances	Vacances	Vacances
Emincé d'endives aux pommes et oranges vinaigrette basilic 	Mardi gras	Velouté de salsifis 	Salade verte et croûtons sauce caesar (mayonnaise, crème, fromage italien, estragon...)	Les pas pareilles Salade waldorf (céleri, pomme, noix)
Cassoulet * Saucisse de volaille	Mâche et betteraves vinaigrette moutarde 	Bolognaise de canard	Bœuf façon bourguignon 	Filet de hoki sauce potiron crémée
Haricots blancs coco sauce tomate	Omelette	Spaghetti	Chou fleur à l'ail	Boulgour
Saint Paulin	Purée de carotte et pommes de terre	Cantal AOC	Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque
Flan vanille	Tomme blanche	Fruit exotique	Cake au chocolat 	Pêche au sirop et assortiment de riz soufflé (nature et chocolat)
	Dessert de mardi gras			

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pain confiture	Fruits frais/Barre de céréales	Gaufrette vanille/fromage blanc	Pain fromage	Gâteau de maïs/Lait chocolaté



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine