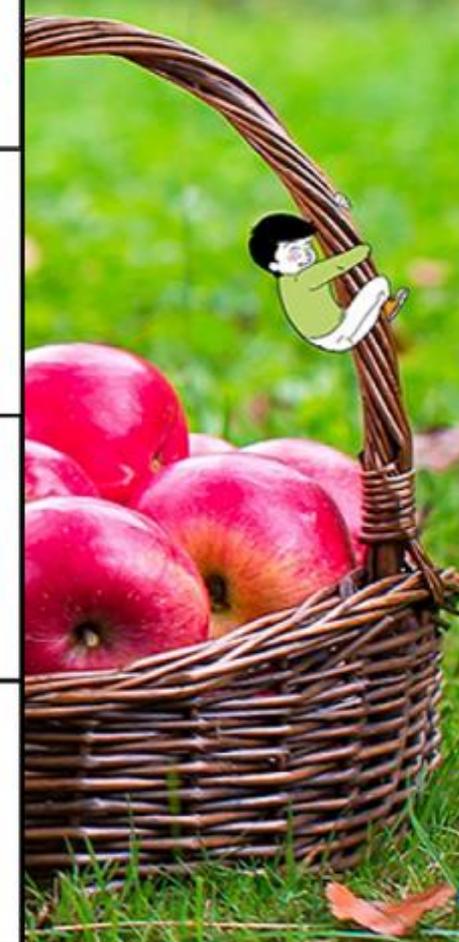


MENU ALSH COBAS
SEMAINE DU 20 au 24 OCTOBRE 2025

api



	DÉJEUNER	GOÛTER
LUNDI 20/10	Paupiette au veau FR – Sauce chasseur Carottes Ce2 persillées Yaourt sucré de la ferme « La vache Charentaise » Madeleine	Gâteau saveur citron Jus de pomme
MARDI 21/10	Galette végétarienne du Chef Haricots beurre Gouda Bio Mousse au chocolat au lait	Petit beurre Poire
MERCREDI 22/10	Salade vitaminée – Vinaigrette Saucisse de Strasbourg Frites – Ketchup Compote fraîche – Pomme Bio	Gaufrette Quadro Yaourt sucré
JEUDI 23/10	Parmentier de maitre cochon Crème anglaise Gâteau du Chef façon pain perdu	Carré abricot Banane Bio
VENDREDI 24/10	Avocat (salade) – Vinaigrette Vole au vent de poisson et fruit de mer Riz Bio Pilaf Pomme Bio	Madeleine aux pépites de chocolat Suisse sucré

MENU ALSH COBAS
SEMAINE DU 27 au 31 OCTOBRE 2025

api

LUNDI 27/10

DÉJEUNER

Betteraves Bio  – Vinaigrette
Bolognaise de lentilles bio 
Spaghetti
Poire

GOÛTER

Moelleux nature
Jus d'orange

MARDI 28/10

DÉJEUNER

Friand au fromage
Boulettes au bœuf  – façon strogonoff
Haricots verts Bio persillés 
Riz au lait

GOÛTER

Sablé au chocolat
Kaki

MERCREDI 29/10

DÉJEUNER

Cervelas orloff
Pommes de terre boulangère
Yaourt sucré
Salade de fruits au sirop

GOÛTER

Madeleine
Banane Bio 

JEUDI 30/10

DÉJEUNER

Haut de cuisse de poulet rôti FR 
Mélange de petits pois et carottes
Edam Bio 
Crème dessert à la vanille

GOÛTER

Gâteau de Chef au yaourt 
Jus d'ananas

VENDREDI 31/10

DÉJEUNER

Nuggets de poisson
Purée de pommes de terre et potiron
Chantilly
Muffin du Chef

GOÛTER

Galette au beurre Bio 
Suisse sucré

