



MENU ALSH COBAS  
MERCREDIS - MOIS DE MARS 2026


api

MERCREDI 04/03

DÉJEUNER



Émincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce Colombo  
**Semoule Bio**   
Saint Paulin  
**Banane Bio** 

GOÛTER

Quatre quarts du Chef nature   
Compote de pomme

MERCREDI 11/03

DÉJEUNER

Émincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce Napolitaine  
**Haricots verts Bio**  persillés  
**Camembert Bio**   
Salade de fruits au sirop

GOÛTER


Suisse fruité  
Madeleine

MERCREDI 18/03

DÉJEUNER





**Haricots verts Bio**  - Vinaigrette  
Parmentier de canard  
**Yaourt Bio**  vanille

GOÛTER

Cookie au chocolat   
Jus d'orange

MERCREDI 25/03

DÉJEUNER

Omelette du Chef au fromage    
Carottes Ce2 persillées   
Fromage blanc  
Muesli du Chef 

GOÛTER

Gaufrette Quadro  
Compote de pomme



MENU ALSH COBAS  
MERCREDIS - MOIS D'AVRIL 2026

api

MERCREDI 01/04

DÉJEUNER

Croissant au jambon  
Salade verte - vinaigrette  
Madeleine  
Compote fraîche pomme vanille 🍷

GOÛTER

Lait nature  
Corn flakes

MERCREDI 22/04

DÉJEUNER

Salade verte – vinaigrette – croûtons nature  
Saucisse fumée – Haricots blanc à la tomate –  
cervelas  
Compote fraîche **pomme bio** framboises 🍷 Bio

GOÛTER

Jus d'ananas  
Gaufre de liège

MERCREDI 29/04

DÉJEUNER

Salade grecque  
Poulet façon à la Reine  
Frites  
Kiwi

GOÛTER

Cake du Chef aux pépites  
de chocolat 🍷  
**Banane Bio** Bio

