

Au menu cette semaine

Lundi 16 décembre

Haché de pois chiches, tomates & romarin
Tagliatelles aux œufs frais
Fromage
Fruit de saison

Une mixture végétarienne préparée avec des pois chiches, des tomates concassées, des petits dès de patate douce et relevée de Romarin pour napper onctueusement des tagliatelles tant aimées des enfants.

Mardi 17 décembre

Taboulé
Omelette nature & petits pois carottes
Dessert lacté

Des légumes, des glucides complexes, des protéines animales et du calcium pour constituer une assiette équilibrée.



Mercredi 18 décembre



Feuilleté de Saint Jacques
Aiguillettes de Poulet à la moutarde
Pommes Dauphine & fagots de haricots verts
Sapin en chocolat

Repas spécial Noël en ALSH:
Le sapin en chocolat est une pâtisserie élaborée à partir de trois étages de chocolat aux textures différentes.

Goûter : chocolat de Noël + banane

Jeudi 19 décembre

Carottes râpées
Poisson sauce au citron
Riz & choux Romanesco
Fruit de saison

Un peu de crudités avec les carottes et le fruit de saison pour apporter de la vitamine C. Du poisson et du riz pour tenir toute la journée.



Vendredi 20 décembre



Muffin saumon courgette & mâche
Aiguillettes de poulet à la crème
Pommes Duchesse
Cheese cake aux coulis de fruits rouges maison

Pour l'anecdote, la cantine de l'école Jacques Prévert a été sélectionnée pour tester ces petits muffins avant de les valider pour l'ensemble des cantines.
Le Cheese cake est une première pour nos cuisiniers qui ont testé et affiné une recette maison idéale pour les enfants.

