

MENUS DES A.L.S.H.
VACANCES DE NOEL 2011



JOURS	SEMAINE DU 19 DECEMBRE AU 23 DECEMBRE 2011	SEMAINE DU 26 DECEMBRE AU 30 DECEMBRE 2011	SEMAINE DU 2 JANVIER
LUNDI	Salade verte aux croutons Raviolis frais à la tomate Emmental râpée Ananas Frais	Carottes râpées Tartiflette Clémentine	Taboulé Quenelles Epinards Fromage Fruit
MARDI	Consommé aux petites pâtes Pot au feu et ses légumes Sauce ravigote Brie Chausson aux pommes	Nems / salade Chili con carné Fromage Gâteau d'anniversaire	
MERCREDI	Salade Toast à la mousse de sardines Saucisse de Strasbourg Purée Petit Louis Raisin	Couscous et ses légumes Boulettes d'agneau et merguez Chanteneige Compote de Fruit	
JEUDI	Salade au cœur de palmier Blanquette de veau Riz Emmental râpée Flamby	Salade de coquillettes Filet de merlan pané Brocolis persillé Fromage blanc au coulis de kiwi	
VENDREDI	Salade du Père Noël (mesclun + croutons + jambon cru) Lasagnes surprise (saumon frais+ fumé) Chou à la crème	Salade poulette (salade+ maïs + œufs durs + croutons) Jambon blanc Semoule crémeuse Esquimaux Glacé	



Légende : Chaque menu équilibré doit comporter par repas : un produit laitier, un plat de viande de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent, et sur la semaine proposer au moins deux plats de légumes cuits en accompagnement.

Les plats comprennent tous différents éléments ; ici ne sont indiqués en couleur que les éléments principaux des recettes.
La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnement, grève)