



Menus - Cuisine Verniolle

Les menus sont sous réserve d'approvisionnement



LUNDI 23 DECEMBRE	MARDI 24 DECEMBRE	MERCREDI 25 DECEMBRE	JEUDI 26 DECEMBRE	VENDREDI 27 DECEMBRE
<p>Céleri bio rémoulade Cabillaud fish and chips Purée de pomme de terre Crème dessert</p>	<p>Betterave bio à la fête Sauté de dinde à la provençale Riz de Camargue IGP Compote sans sucre ajouté</p>	<p>ALSH FERMÉ</p> 	<p>REPAS PRIS A L'ALSH DE FOIX</p> <p>Menu à venir</p>	<p>Macédoine de légumes Tajine de poulet courgettes et pruneaux Semoule bio Yaourt brassé aux fruits</p>
<p>Prince chocolat Jus multivitaminé</p>	<p>Brioche individuelle Jus de pomme</p>			<p>Quatre-quarts Jus multivitaminé</p>
LUNDI 30 DECEMBRE	MARDI 31 DECEMBRE	MERCREDI 1ER JANVIER	JEUDI 2 JANVIER	VENDREDI 3 JANVIER
<p>Terrine forestière cornichon Cordon bleu de dinde Chou romanesco Fruit de saison</p>	<p>Œuf dur mayonnaise Croisillon Dubarry Épinards à la béchamel Pâtisserie</p>	<p>ALSH FERMÉ</p> 	<p>Œuf dur mayonnaise Merlu blanc vapeur Haricots verts très fins persillés Yaourt aux fruits morceaux</p>	<p>Salade vert bio Pané de blé tomate mozzarella Torti au beurre Compote de pomme sans sucre ajouté</p>
<p>Confiture artisanale pain Jus de pomme</p>	<p>Grande galette Jus d'orange</p>		<p>Brioche individuelle Jus multivitaminé</p>	<p>Cake marbré Jus de pomme</p>