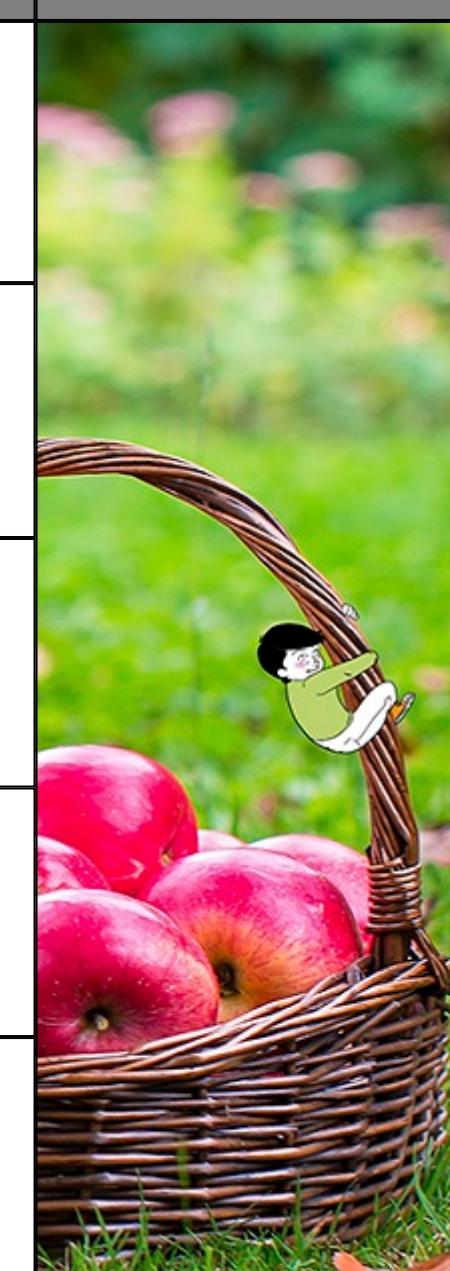


**LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 9**  
**Du 01/09/2025 au 05/09/2025**

		Menu tradition		
		Lundi		
 	<b>Lundi</b>	<p><b>Carottes Bio râpées</b>  - Vinaigrette          Emincé de filet de poulet  - Sauce espagnole          /Fricassée de poisson MSC  - Sauce espagnole</p> <p><b>Coquillettes Bio</b>   <b>emmental Bio</b> râpé           Salade de fruits frais          *</p>		
	<b>Mardi</b>	<p><b>Jus de pommes</b>           Paupiette de veau  - Sauce à la moutarde à l'ancienne          /Bouchées de légumes - Sauce à la moutarde à l'ancienne</p> <p><b>Haricots verts Bio</b> persillés   <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur           Crème dessert au chocolat          *</p>		
	<b>Mercredi</b>	<p>Pâté de campagne issu de porc Label Rouge           /Surimi - Sauce façon cocktail          Beignets de calamars à la romaine          Piperade</p> <p><b>Riz Bio Pilaf</b>           Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges          *</p>		
	<b>Jeudi</b>	<p>Salade batavia - Vinaigrette Caesar  <b>Omelette à l'emmental Bio</b>           Pommes de terre rissolées          Sauce ketchup          Fruit de saison          *</p>		
	<b>Vendredi</b>	<p>Concombre - Sauce bulgare          Marmite de poisson  - Sauce curry, carottes (poisson / végétarien)</p> <p><b>Semoule Bio</b>           Cake aux pêches ( <b>farine Bio</b> )           *</p>		

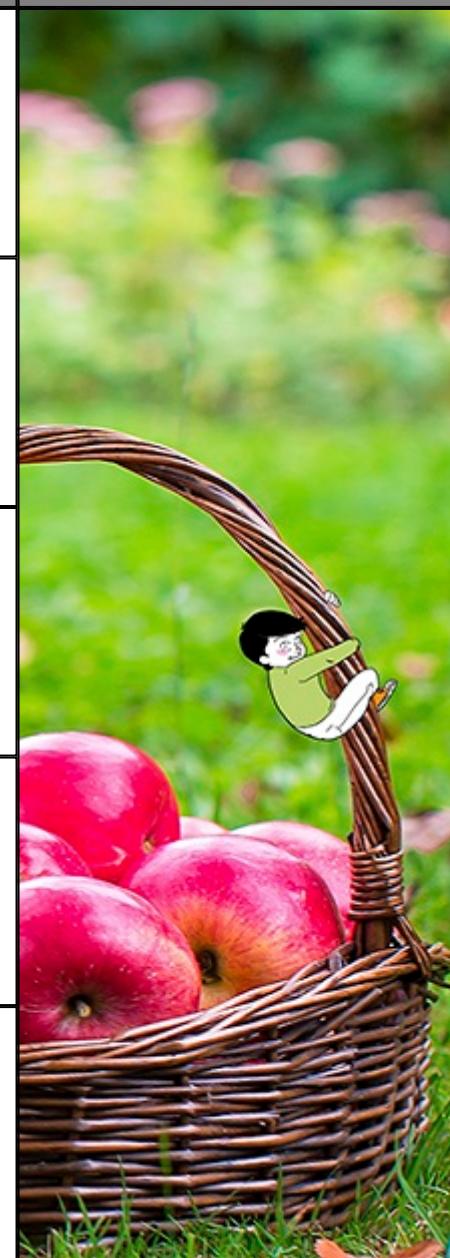
# LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 9

Du 08/09/2025 au 12/09/2025

## Menu tradition

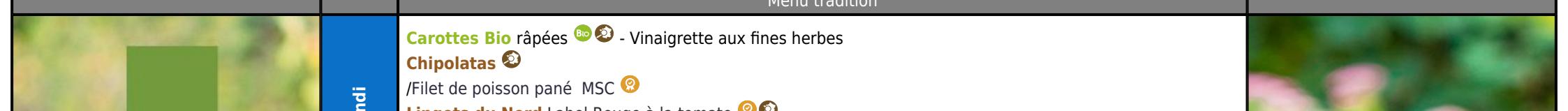


	Lundi	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette Sauté de <b>porc</b> - Sauce au miel et aux épices /Fricassée de poisson MSC  - Sauce au miel et aux épices Purée de <b>carottes fraîche Bio</b> et pommes de terre <b>Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin)</b> *
	Mardi	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce ketchup <b>Riz Bio</b> aux petits légumes <b>Camembert Bio de Vendeville</b> * *
	Mercredi	Laitue - Vinaigrette à l'échalote Aiguillettes de poulet  - Sauce aux fines herbes (viande) <b>/Omelette à l'emmental Bio</b> - Sauce aux fines herbes (végétarien) Pommes de terre country Fruit de saison *
	Jeudi	Taboulé estival ( <b>semoule Bio</b> ) Poisson blanc meunière MSC <b>Gratin de chou-fleur et pommes de terre Bio</b> Ille flottante - Crème anglaise *
	Vendredi	Feuilleté chorizo, <b>potiron</b> /Feuilleté <b>potiron</b> Bolognaise de boeuf /Bolognaise de thon <b>Spaghetti Bio</b> Fruit de saison *

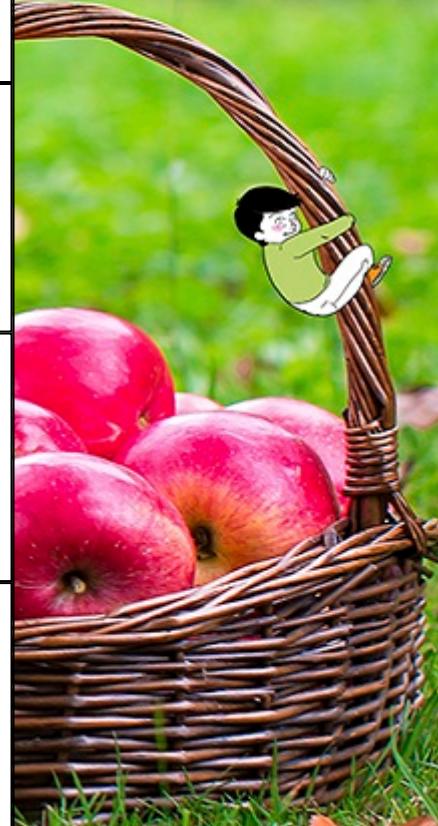


Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements  
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

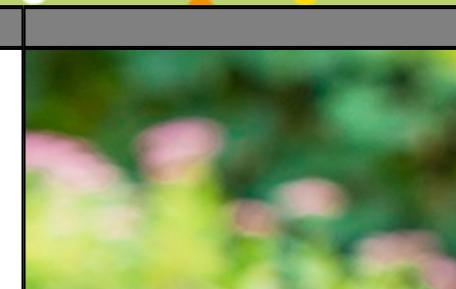
**LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 9**  
**Du 15/09/2025 au 19/09/2025**

Menu tradition			
 	Lundi	<b>Carottes Bio râpées</b> - Vinaigrette aux fines herbes <b>Chipolatas</b> /Filet de poisson pané MSC <b>Lingots du Nord Label Rouge à la tomate</b> <b>Pommes de terre BIO vapeur</b> <b>Fromage blanc Bio de la ferme JeanJean</b> - , sucre vergeoise *	
Mardi		Tomates - féta - Vinaigrette Fricassé de saumon  - Sauce cotriade <b>Riz Bio Pilaf</b> Fruit de saison *	
Mercredi		Céleri râpé  - Sauce rémoulade Cordon bleu de dinde /Nuggets végétarien de blé Ratatouille <b>Semoule Bio</b> <b>Compote pomme Bio</b> *	
Jeudi		Oeuf dur - Sauce mayonnaise Pastasotto aux courgettes et fromage Mousse au chocolat au lait *	
Vendredi		Salade d' <b>endives</b> de la ferme du Mélantois (59)  - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne <b>Sauté de poulet</b> - Sauce aux oignons /Marmite de poisson  - Sauce aux oignons Purée de <b>potiron</b> et pommes de terre Tarte au sucre du chef ( <b>farine Bio</b> ) *	

LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 9  
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

		Menu tradition				
		Lundi				
		Mardi	Concombre - Sauce bulgare Crousti fromager Gratin de brocolis et pommes de terre Bio  Fruit de saison *			
		Mercredi	Crêpe au fromage Sauté de dinde  - Sauce champignons frais /Quenelles natures - Sauce champignons frais Duo de courgettes Boulghour Bio  Yaourt sucré *			
		Jeudi	Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Lasagnes moelleuses de boeuf du chef   /Lasagnes au thon   Gateau chocolat-amandes façon torta caprese ( farine Bio )  *			
		Vendredi	Laitue - Vinaigrette Émincé de porc  - Sauce au Maroilles AOP  /Fricassée de poisson MSC  - Sauce au Maroilles AOP  Pommes de terre sautées Gouda Bio  *			

LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 9  
Du 29/09/2025 au 03/10/2025

		Menu tradition			
		Lundi			
Mardi					
Mercredi					
Jeudi					
Vendredi					
 	<b>Lundi</b>	<p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette  Cordon bleu de dinde   /Filet de poisson pané MSC   Gratin dauphinois (<b>pommes de terre locales</b>)   Fruit de saison  *</p>			
	<b>Mardi</b>	<p><b>Chou blanc</b> râpé  - Sauce mayonnaise au curry  Gnocchis HVE, piperade, mozzarella   Yaourt aromatisé  *</p>			
	<b>Mercredi</b>	<p>Salade de <b>quinoa Bio</b>, tomate, poivrons   Paupiette de veau  - Sauce aux herbes  /Fricassée de poisson MSC  - Sauce aux herbes  <b>Lentilles Bio</b> aux carottes   <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur   Liégeois chocolat  *</p>			
	<b>Jeudi</b>				
	<b>Vendredi</b>				