

LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 5

Du 27/04/2026 au 01/05/2026

		Menu tradition	
	Lundi	<p>Carottes râpées Bio - Vinaigrette à l'orange Sauté de volaille - Sauce romarin /Marmite de poisson MSC - Sauce romarin Pommes de terre rissolées Gouda Bio *</p>	
	Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare Bouchées mozzarella tomate basilic Ratatouille Semoule Bio Pomme HVE *</p>	
	Mercredi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Marmite de poisson - Sauce waterzoï Riz Bio créole Vache qui rit Bio *</p>	
	Jeudi	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup Raviolis au boeuf à la sauce tomate /Raviolis aux légumes Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin) *</p>	
	Vendredi		

LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 5
Du 04/05/2026 au 08/05/2026

		Menu tradition	
	Lundi	Salade batavia - Vinaigrette Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg 🇫🇷 - Cheddar /Pain Hot dog - Filet de poisson pané MSC 🐟 - Cheddar Pommes de terre country Sauce ketchup Fruit de saison *	
	Mardi	Céleri râpé 🥕 - Sauce rémoulade Fricassée de saumon MSC 🐟 - Sauce citron Mélange de riz Bio aux petits légumes 🌱 Yaourt aromatisé *	
	Mercredi	Concombre - Vinaigrette à l'échalote Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce lombarde /Bouchées de légumes - Sauce lombarde Gratin dauphinois (pommes de terre Bio) 🌱 Compote pomme Bio 🌱 *	
	Jeudi	Omelette Bio à l' emmental Bio 🌱🇫🇷 Pennes Bio aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive 🌱 Saint Môret Bio 🌱 Cake du chef aux pépites de chocolat (Farine, Œufs Bio) 🇫🇷🌱 *	
	Vendredi		

LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 5
Du 11/05/2026 au 15/05/2026

Menu tradition

	Lundi	<p>Taboulé estival (semoule Bio) ^{Bio} Emincé de filet de poulet ^{OF} - Sauce napolitaine /Émincé végétal au pois BIO ^{Bio} - Sauce napolitaine Coquillettes Bio ^{Bio} emmental Bio râpé ^{Bio} Melon *</p>	
	Mardi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette Filet de poisson pané MSC ^{MSC} - Sauce tartare ^{OF} Haricots verts Bio à l'échalote ^{Bio} Pommes de terre BIO vapeur ^{Bio} Crème dessert à la vanille *</p>	
	Mercredi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette Boulettes de boeuf ^{OF} - Sauce façon tajine /Falafels de fèves - Façon tajine Frites Fruit de saison *</p>	
	Jeudi	<p>FERIÉ</p>	
	Vendredi	<p>FERIÉ</p>	

LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 5
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

Menu tradition

	Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Ravioles épinards Bio sauce ciboulette  Emmental Bio râpé  Liégeois vanille *</p>	
	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Sauté de porc local   - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Fricassée de poisson MSC  - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de pommes de terre au lait Fruit de saison *</p>	
	Mercredi	<p>Carotte Bio et chou râpé, mayonnaise   Poisson blanc meunière MSC  Ratatouille Boulgour Bio  Yaourt nature sucré de la ferme des Anneaux (Avelin)  *</p>	
	Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette au basilic Lasagnes moelleuses de boeuf du chef   /Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes   Camembert Bio de Vendeville   *</p>	
	Vendredi	<p>Salade batavia - Vinaigrette mimosa Emincé de filet de poulet  - Sauce paprika /Marmite de poisson MSC  - Sauce paprika Riz d'or Bio  Palet coco (Farine, Œufs Bio)   *</p>	

LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 5
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Menu tradition

	Lundi	FERIÉ	
	Mardi	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette</p> <p>Pastasotto aux courgettes fraîches, fromage, fines herbes </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>*</p>	
	Mercredi	<p>Concombre - Sauce bulgare</p> <p>Marmite de saumon MSC  - Sauce à l'oseille</p> <p>Mélange de riz Bio aux petits légumes </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	
	Jeudi	<p>Merguez grillée - Sauce raz el hanout</p> <p>/Bouchées de légumes - Sauce raz el hanout</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Saint Môret Bio </p> <p>Fruit de saison</p> <p>*</p>	
	Vendredi	<p>Goyère au comté et emmental (Farine, Œufs BIO)  </p> <p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge   - Sauce barbecue</p> <p>/Fricassée de poisson MSC  - Sauce barbecue</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote </p> <p>Pommes de terre BIO vapeur </p> <p>Compote pomme Bio </p> <p>*</p>	

LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 5

Du 01/06/2026 au 05/06/2026

Menu tradition

	Lundi	<p>Carottes Bio râpées   - Vinaigrette à la coriandre Gratin de pépinettes HVE, piperade et mozzarella  Salade de fruits frais *</p>	
	Mardi	<p>Tomates - Vinaigrette au pesto Sauté de boeuf   - Façon carbonade /Fricassée de poisson MSC  - Façon carbonade Frites des Hauts de France  Yaourt nature de la Ferme Jean Jean   *</p>	
	Mercredi	<p>Crêpe au fromage Sauté de porc local   - Sauce italienne /Galette végétale - Sauce italienne Duo de courgettes Semoule Bio  Fruit de saison *</p>	
	Jeudi		
	Vendredi		