

LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 12
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menu tradition



Lundi

Carotte régionale et **chou râpé**, mayonnaise
 Carottes et **pois chiches Bio** sauce tajine
Semoule Bio
 Ile flottante - Crème anglaise
 *

Mardi

Tomates - Vinaigrette aux fines herbes
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge - Sauce tartare
 /Poisson blanc meunière MSC - Sauce tartare
 Pommes de terre rissolées
 Fruit de saison
 *

Mercredi

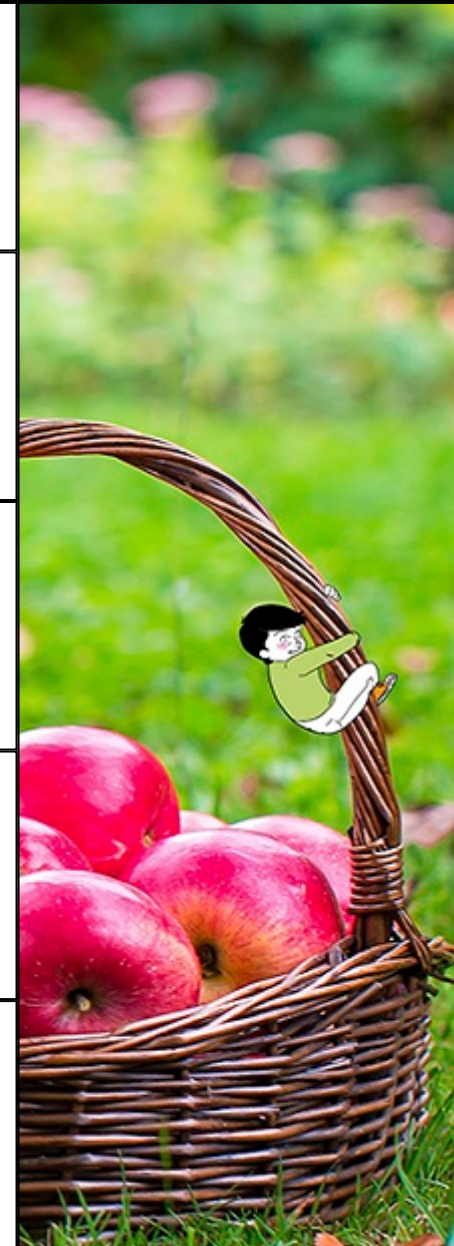
Carottes Bio râpées - Vinaigrette ciboulette
 Cordon bleu de dinde
 /Crousti fromager
Pennes Bio aux courgettes fraîches, dés de tomates, basilic, ail, huile d'olive
 Yaourt aromatisé
 *

Jeudi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge
 /Salade batavia - Vinaigrette
 Marmite de la mer (colin MSC et encornets) Sauce cotriade
Pommes de terre Bio vapeur
 Fruit de saison
 *

Vendredi

Salade de tomates, maïs et avocat - Vinaigrette
 Chili con carne (à associer avec 70 gr de féculent)
 /Chili sin carne
Riz Bio Pilaf
 Flan caramel du chef (**Œufs Bio**)
 *



LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 12
Du 15/06/2026 au 19/06/2026

Menu tradition

api

Lundi

Chipolatas 🍷
/Bouchées mozzarella tomate basilic
Lingots du Nord LR sauce tomate 🍷 🍷
Pommes de terre BIO vapeur 🍷
Brie Bio de **Vendeville** 🍷 🍷
Fruit de saison
*

Mardi

Tomates - Vinaigrette balsamique
Marmite de poisson MSC 🍷 - Sauce curry, carottes
Semoule Bio 🍷
Yaourt sucré
*

Mercredi

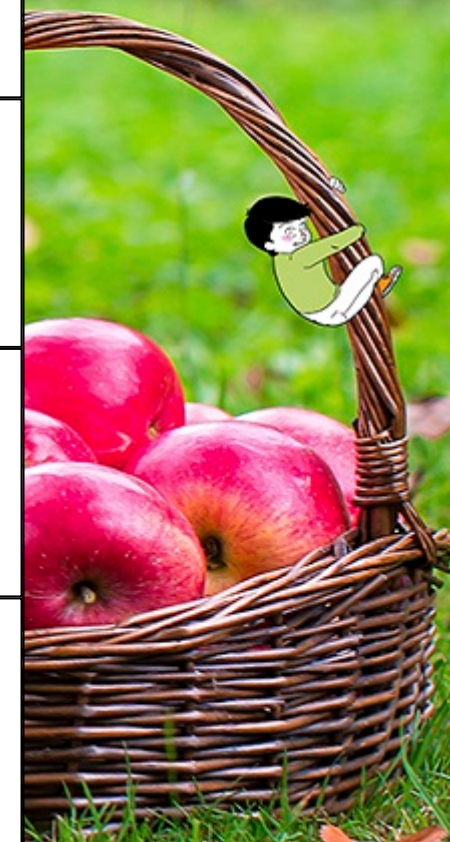
Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Crêpinette de porc - Sauce aux fines herbes (viande)
/Quenelles natures - Sauce aux fines herbes (végétarien)
Mélange de **riz Bio** à la méridionale 🍷
Compote pomme fraise
*

Jeudi

Concombre - Vinaigrette à l'échalote
Galette végétarienne du chef au **boulgour Bio** 🍷 🍷 - Sauce ketchup
Fusilli Bio 🍷
Crème dessert chocolat au lait de la Ferme des Anneaux 🍷
*

Vendredi


Feuilleté napolitain 🍷
Sauté de **volaille** 🍷 🇫🇷 - Sauce Blackwell
/Fricassée de poisson MSC 🍷 - Sauce Blackwell
Petits pois, carottes et **pommes de terre fraîches** 🍷
Fruit de saison
*



LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 12
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menu tradition



| | |
|-----------------|--|
| Lundi | <p>Perles de pâtes sauce cocktail Cordon bleu de dinde  /Nuggets végétarien de blé Gratin de courgettes fraîches et pommes de terre bio  Fruit de saison *</p> |
| Mardi | <p>Carottes Bio râpées   - Vinaigrette aux fines herbes Fricassée de limande MSC  - Sauce à l'oseille Riz Bio Pilaf  Yaourt aromatisé de la ferme des Anneaux (Avelin)  *</p> |
| Mercredi | <p>Concombre - Sauce bulgare Emincé de filet de poulet  - Sauce niçoise /Émincé végétal au pois BIO  - Sauce niçoise Semoule Bio  Mousse au chocolat au lait *</p> |
| Jeudi | <p>Salade batavia - Vinaigrette façon caesar Omelette Bio à l'emmental Bio   Pommes de terre sautées Sauce mayonnaise Banane Bio  *</p> |
| Vendredi | <p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Allumettes de porc façon carbonara  /Thon façon carbonara  Coquillettes Bio aux pois chiches Bio  emmental Bio râpé  Muffin aux fruits rouges (Farine, Œufs Bio)   *</p> |





LAVENTIE CITE SCOLAIRE (ALSH) T 12
Du 29/06/2026 au 03/07/2026



Menu tradition

api





Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette
Bouchées mozzarella tomate basilic
Ratatouille
Semoule Bio 
Flan nappé caramel
*





Mardi

Concombre - Vinaigrette aux fines herbes
Paupiette de veau  - Sauce stromboli
/Quenelles nature - Sauce stromboli
Purée de pommes de terre au lait
Vache qui rit Bio 
*



Mercredi

Carottes Bio   râpées - Vinaigrette au citron
Fricassée de poisson MSC  - Sauce italienne
Riz Bio Pilaf 
Fruit de saison
*

Jeudi

Chou fleur CE2  - Sauce façon cocktail
Emincé de filet de poulet  - Sauce cheddar à l'ancienne (viande)
/Marmite de poisson MSC  - Sauce cheddar à l'ancienne (poisson)
Macaronis Bio 
Yaourt sucré
*

Vendredi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette
Pizza au thon, fromage et tomate (**Farine Bio**)  
Fruit de saison
*

