










ROOST WARENDIN ECOLE DU CENTRE (ALSH) T 22
Du 08/07/2024 au 12/07/2024

Menu tradition

Lundi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique Hachis Parmentier de boeuf  /Parmentier de poisson  Brie Yaourt aromatisé *</p>
Mardi	<p>Concombre - Sauce bulgare Omelette du chef aux fines herbes  Pommes de terre rissolées Sauce ketchup Buchette lait mélange Fruit de saison *</p>
Mercredi	<p>Chou fleur CE2  - Sauce tartare Salade de perles, dès de jambon, tomates et maïs - Vinaigrette persillée /Salade de perles de pâtes, thon, tomates et maïs - Vinaigrette persillée Petit beurre Compote pomme fraise *</p>
Jedi	<p>Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive Fricassée de poisson  - Sauce crème Spaghetti Emmental Bio râpé  Saint Môret Bio  Fruit de saison *</p>
Vendredi	<p>Taboulé à la menthe (semoule Bio)  Aiguillettes de poulet - Sauce provençale /Bouchées mozzarella tomate - Sauce provençale Haricots verts Bio à l'ail  Pommes de terre vapeur Coulommiers Crème dessert au chocolat *</p>







ROOST WARENDIN ECOLE DU CENTRE (ALSH) T 22
Du 15/07/2024 au 19/07/2024

Menu tradition

Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Vache qui rit Bio Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Laitue - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC - Sauce tartare Pommes de terre vapeur Biscuit sablé de Retz Yaourt sucré de la Ferme des anneaux (59) *</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Rôti de porc Label Rouge - Sauce paprika /Boulettes de soja - Sauce paprika Semoule Bio Carré de Liqueil Salade de fruits frais *</p>
Jeudi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette à l'huile d'olive Courgettes et pommes de terre au boeuf façon moussaka /Gratin de courgettes et pommes de terre Brebis crème Ile flottante - Crème anglaise *</p>
Vendredi	<p>Brocolis - Vinaigrette à l'échalote Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla /Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla Camembert Bio Fruit de saison *</p>

ROOST WARENDIN ECOLE DU CENTRE (ALSH) T 22
Du 22/07/2024 au 26/07/2024

Menu tradition

Lundi	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Pastasotto aux courgettes, emmental et mozzarella  Coulommiers Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Salade batavia - Vinaigrette au ketchup Saucisse de Strasbourg /Omelette nature Pommes de terre country Sauce mayonnaise Madeleine Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges *</p>
Mercredi	<p>Haricots verts Bio au thon  - Vinaigrette aux dés de tomates Cordon bleu de dinde  /Poisson pané 100 % filet MSC  Ratatouille Boulghour Bio  Petit moulé nature Gaufre de Liège - Chantilly *</p>
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette Paupiette de veau  - Sauce barbecue /Bouchées mozzarella tomate - Sauce barbecue Mélange de riz Bio à la méridionale Buchette lait mélange Mousse au chocolat au lait *</p>
Vendredi	