

Lundi 23 Décembre

Paupiette de veau aux raisins

Pommes rissolées / Carottes aux épices

Chanteneige ou Emmental

Crème dessert chocolat Bio ou Flan
nappé caramel

Au goûter : Fromage blanc aux fruits
Bio / Sirop de fraise / Moelleux chocolat



Jeudi 26 Décembre

Croisillon dubarry

Gratin d'œufs durs, légumes, champignons

Camembert Bio

Au goûter : Yaourt nature Bio / Jus multi
fruits / Biscuit fourré chocolat

ALSH Châtelet

Mardi 24 Décembre

Emincé bicolore ou Choux rouge et raisins

Escalope de volaille au jus

Petits pois / Purée de potimarron

Grillé aux pommes

Au goûter : Lait Bio / Fruit / Pain /
Micropain doux



Mercredi 25 Décembre

FERIE

Vendredi 27 Décembre

Velouté de carottes

Blanquette de saumon

Riz créole Bio / Epinards béchamel

Fruit Bio ou Compote pommes coing

Au goûter : Yaourt velouté nature / Jus
d'orange / Pain / Pâte à tartiner Bio

MENU

VACANCES DE NOËL 2024

Lundi 30 Décembre

Steak haché ketchup

Haricots verts Bio / Frites

Munster ou Camembert

Gâteau basque

Au goûter : Lait chocolat / Fruit Bio
/ Carré abricot

Jeudi 2 Janvier

Velouté de légumes variés Bio

Cordon bleu de volaille

Purée de pois cassés / Poêlée campagnarde

Orange Bio ou Compote pommes cassis

Au goûter : Yaourt nature Bio / Jus multi
fruits / Pain / Micropain doux

ALSH Châtelet

Mardi 31 Décembre

Pique-Nique :

Œuf dur

Sandwich Jambon beurre - Sandwich
emmental crudité

Chips

Fromage

Compote

Au goûter : Fromage blanc aromatisé
aux fruits / Jus d'orange /
Madeleine Bio

Mercredi 1er Janvier

FERIE



Vendredi 3 Janvier

Beignets au calamar

Ratatouille / Blé pilaf

Mimolette ou Gouda

Fruit Bio ou Abricots au sirop

Au goûter : Lait / Compote pommes
abricots / Palet breton Bio

