
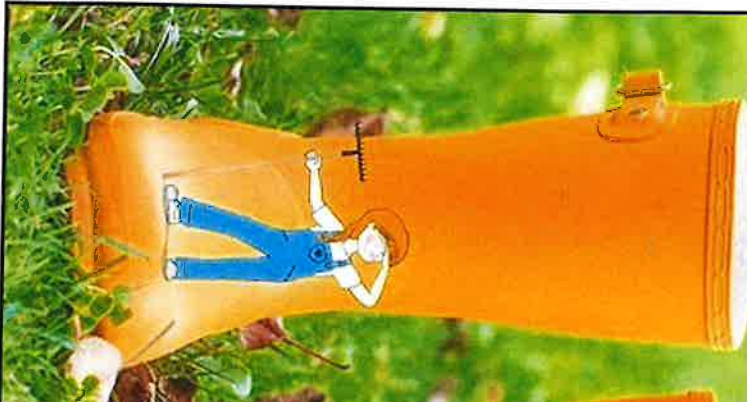
















ALSH

Sinceny
Du 16/02/2026 au 20/02/2026

Menu

<div></div> <div></div>		Menu
Lundi	Taboulié d'hiver (semoule bio)  Emincé de cuisse de poulet  - Sauce façon blanquette /Filet de hoki MSC  - Sauce façon blanquette Gratin de pommes de terre et chou fleur bio Gouda Bio  Pomme locale	
Mardi	Salade verte - Vinaigrette au xérès Rôti de porc issu de porc Label Rouge  - Sauce tomate /Omelette nature avec sauce - Sauce tomate Frites Speculoos Crème dessert au chocolat	
Mercredi	Potage de légumes (concentré) Quenelle nature - Sauce Mornay Riz de camargue IGP  Vache qui rit Bio  Banane Bio 	
Jeudi	Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote Bolognaise de boeuf  /Bolognaise de pois chiche Bio et légumes Spaghetti Bio  Emmental Bio râpé  Clafoutis aux bigarreaux recette du chef 	
Vendredi	Crêpe au fromage Filet de Poisson pané MSC  Pommes de terre vapeur - Épinards à la Béchamel Buchette lait mélange Compote pomme	
<div></div>		