


























## Restauration scolaire de Saint-Gervais

Pôle Vie Locale - Tél : 0450477879 <http://www.saintgervais.com>

### MENUS ALSH vacances scolaires MOIS DE FEVRIER 2019- Sous réserve de l'approvisionnement -

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Pâté de campagne Moussaka ( <i>viande hachée</i>  <i>Abondance</i>  Kiwi gold	Mesclun <i>Jambon</i>  braisé sauce madère Gratin de pâtes  aux champignons Yaourt aux framboises 	Mâche aux croûtons Mijoté d' <i>agneau</i>  Flageolets aux dés de tomates Tartare <i>Pomme</i> 	Salade composée (œuf, noix, croûtons) Dés de <i>saumon</i> Epinards  et pomme de terre <i>Meule de Savoie</i>  Liégeois au chocolat	Coleslaw Lasagne <i>bolognaise</i>  aux dés de légumes St Paulin  Ananas
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 1ER MARS
Salade verte Tartiflette ( <i>reblochon</i>  et lardons, pdt oignons) Clémentine	Betteraves crues râpées Côte de porc Choux de bruxelles et riz  Kiri <i>Jus de fruits</i>  <i>100% pur jus frais</i>	Potage de légumes Haut de cuisse de poulet grillé aux herbes Petits pois  et carottes  <i>Chaurce</i> <i>Poire</i> 	Chou rouge râpé aux raisins Steak * façon burger Potatoes et Haricots verts  <i>Fromage blanc</i>  Crêpe	Salade de lentilles  <i>Brochette de poisson</i> Tajine de légumes et semoule  Babybel Compote de fruits

 La viande de bœuf, agneau, porc et veau provient des Abattoirs de Megève

 Les produits laitiers proviennent des GAEC Coopérative du Val d'Arly

\* Produit à base de protéine végétale

Produit durable (AOP AOC IGP CCP écolabel pêche durable label rouge dont Produit Bio 