

NOVEMBRE 2024
ALSH COBAS

api

MERCREDI 06/11

DÉJEUNER

Potage de légumes verts
Encornets de calamars – Sauce Basquaise
Riz Bio Pilaf 
Compote fraîche pomme bio poire  

GOÛTER

Moelleux aux abricots
Banane Bio 

MERCREDI 13/11

DÉJEUNER

Chou blanc râpé – Sauce façon remoulade
Jambon blanc Label Rouge 
Purée de pommes de terre et potiron
Salade de fruits au sirop

GOÛTER

Palet pur beurre
Pomme HVE 

MERCREDI 20/11

DÉJEUNER

Boulettes au bœuf  façon couscous
Semoule Bio 
Suisse sucré
Gâteau aux pommes du chef 

GOÛTER

Brioche
Clémentine

MERCREDI 27/11

DÉJEUNER

Friand au fromage
Paupiette de Volaille – Sauce aux oignons
Chou-fleur HVE persillé 
Semoule au lait

GOÛTER

Gaufre liégeoise
Kiwi Bio 



DÉCEMBRE 2024
ALSH COBAS

api

MERCREDI 04/12

DÉJEUNER

Poisson pané 100% filet MSC 
Haricots verts Bio à l'ail 
Crème anglaise
Pain perdu

GOÛTER

Biscuit pompon
Clémentine

MERCREDI 11/12

DÉJEUNER

Bolognaise de bœuf  
Spaghetti
Gâteau au yaourt du chef 
Compote fraîche pomme bio vanille  

GOÛTER

Galettes au beurre
Bio 
Pomme HVE 

MERCREDI 18/12

DÉJEUNER

Salade verte – Vinaigrette – croûtons naturels
Raviolis au bœuf – Emmental râpé
Fromage blanc

GOÛTER

Madeleine
Banane Bio 

