

















ALSH - CESAM-MIRIBEL-ANTENNE DU TREVES Du 09/01/2026 au 28/01/2026

Menus

07/01	Mercredi	<p>Céleri râpé - Vinaigrette façon cocktail</p> <p>Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon blanquette</p> <p>Mélange de pommes de terre et poireaux CE2 béchamel </p> <p>Verre de lait Bio </p> <p>Galette des rois</p>	
14/01	Mercredi	<p>Potage de légumes verts </p> <p>Sauté de dinde FR  - Sauce paprika</p> <p>Couscous végétarien aux légumes et pois chiches</p> <p>Semoule Bio </p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Clémentine</p>	
21/01	Mercredi	<p>Carottes râpées (régionales)  - Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Lasagnes du Chef au boeuf </p> <p>Lasagnes aux épinards et fêta AOP (plat complet)  </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Banane Bio </p>	
28/01	Mercredi	<p>Céleri râpé (régional)  - Sauce façon remoulade</p> <p>Dahl de lentilles corail Bio  </p> <p>Riz de Camargue IGP </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Filan à la vanille</p>	

