

MENUS VACANCES AVRIL 2026

du mardi 7 au vendredi 17 avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du mardi 7 au vendredi 10 avril 2026	FÉRIÉ	RADIS ROSE & BEURRE CALAMARS & MAYONNAISE EN STICK POMMES RÖSTIS VACHE QUI RIT BIO FRUIT BIO	BROCOLIS VINAIGRETTE PAIN VÉGÉTARIEN DU CHEF AU BOULGHOIR & SAUCE TOMATE BASILIC CAROTTES BIO EDAM BIO FLAN NAPPÉ CARAMEL	REPAS DE PÂQUES TARTINADE AUX OEUFS SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE BERCY Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE BERCY RIZ BIO PILAF CHANTILLY BROWNIES DU CHEF (FARINE BIO) & VERMICELLE	ROSETTE LR & CORNICHONS Alter : SURIMI & CORNICHONS POISSON PANÉ 100 % FILET MSC ÉPINARDS BÉCHAMEL TOMME NOIRE IGP BANANE BIO
du lundi 13 au vendredi 17 avril 2026	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE AU PESTO CORDON BLEU DE DINDE FR Alter : GALETTE AU FROMAGE PETITS POIS CE2 EMMENTAL RÉGIONAL FLAN CHOCOLAT	COLESLAW FILET DE COLIN MSC SAUCE PAPRIKA SEMOULE BIO ST MORET BIO FRUIT BIO	A TRAVERS LES CONTINENTS NEMS DE LÉGUMES (ASIE) FILET DE POULET FR FAÇON MAFFÉ AUX CACAHUËTES (AFRIQUE) Alter : QUENELLE NATURE FAÇON MAFFÉ AUX CACAHUËTES (AFRIQUE) RIZ BIO (AFRIQUE) CHEDDAR (AMÉRIQUE DU NORD) LECHE ASADA : FLAN CARAMELISÉ (AMÉRIQUE DU SUD)	MENU BAS CARBONE SALADE DE COQUILLETES BIO, MAÏS & VINAIGRETTE PERSILLÉE SAUTÉ DE PORC RÉGIONAL SAUCE CHAMPIGNONS Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE CHAMPIGNONS BROCOLIS PERSILLÉS SAINT PAULIN FRUIT BIO	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PARMENTIER DE CAROTTES & LENTILLES BIO YAOURT ARÔME RÉGIONAL COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO RHUBARBE
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable