



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