

Menus des vacances d'avril 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 13 au 17	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE	MACEDOINE MAYONNAISE	PERLES DE PÂTES, TOMATES ET MAIS VINAIGRETTE	RADIS ROSES ET BEURRE
	TORTELLINI RICOTTA SPINACI SAUCE TOMATE	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF	EMINCE DE FILET DE POULET SAUCE COLOMBO	JAMBON BLANC* (Label Rouge)	BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMAINE
	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner)	RIZ BIO	PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	BROCOLIS BÉCHAMEL
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE	EMMENTAL (à portionner)	YAOURT AROMATISÉ	SAINT MÔRET BIO
AVRIL			FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEF POIRE CHOCOLAT (à portionner)
	TABOULÉ (semoule bio)	CONCOMBRE VINAIGRETTE	OEUF DUR ET MAYONNAISE	RADIS ROSES ET BEURRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	POMMES DE TERRE ET TOMATES À LA MOZZARELLA	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE BARBECUE	PÂTES CASARECCES (locales) ET ALUMETTES DE PORC* FACON CARBONARA	FILET DE COLIN SAUCE AURORE
	PETITS POIS ET CAROTTES	CARRÉ DE L'EST (à portionner)	SEMOULE BIO	TOMME NOIRE IGP (à portionner)	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
	FROMAGE BLANC SUCRÉ		CANTAL AOP (à portionner)		EDAM (à portionner)
du 20 au 24	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME ABRICOT	MINI CRÊPES SUCRÉES

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."