

Menus des vacances d'avril 2025

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisés

Semaine du 14 au 18 avril 2025

MIDI

LUNDI 14

TABOULÉ (semoule BIO)
SAUTÉ DE DINDE SAUCE BASQUAISE
PETITS POIS ET CAROTTES
FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUIT DE SAISON

MARDI 15

CONCOMBRES VINAIGRETTE
GRATIN DE POMMES DE TERRE, TOMATE, MOZZARELLA
SAINT PAULIN (à portionner)
CRÈME DESSERT CHOCOLAT

MERCREDI 16

ŒUF DUR MAYONNAISE
BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE BARBECUE
SEMOULE BIO
CANTAL AOP (à portionner)
FRUIT DE SAISON

JEUDI 17

RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE
PÂTES
ET ALLUMETTES DE PORC* FAÇON CARBONARA
TOMME NOIRE IGP (à portionner)
COMPOTE POMME ABRICOT

VENDREDI 18

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
FILET DE COLIN SAUCE AURORE
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS
EDAM (à portionner)
CRÊPE SUCRÉE

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

* PLAT FAISANT L'OBJET D'UN 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.