

MENUS VACANCES du lundi 21 avril au vendredi 2 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	MENU VÉGÉTARIEN RADIS ROSE & BEURRE TORTELLINI RICOTTA ÉPINARD SAUCE CIBOULETTE ST MORET BIO COCKTAIL DE FRUITS	CÉLERI RAPÉ VINAIGRETTE AUX FINES HERBES RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE AUX OIGNONS Alter : COLIN MSC SAUCE AUX OIGNONS PETITS POIS & CAROTTES CAMEMBERT BIO KIVI BIO	HAUT DE CUISSE DE POULET FR & MERGUEZ ALTER : FALAFEL & SAUCISSE VÉGÉ LÉGUMES COUSCOUS & SEMOULE BIO EMMENTAL YAOURT ARÔME	TARTINADE AUX OEUFS FILET DE SAUMON MSC SAUCE DIEPPOISE SPAGHETTI BIO CANCOILLOTTE IGP CAKE AU CHOCOLAT & PÉPITES DE CAMEL (FARINE BIO)	
FÉRIÉ	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE SAUCE BULGARE DAHL DE LENTILLES BIO RIZ BIO PILAF PONT L'ÉVÈQUE AOP CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CHOU FLEUR CE2 & VINAIGRETTE BOLOGNAISE DE BOEUF VBF Alter : BOLOGNAISE DE LÉGUMES COQUILLETES BIO EMMENTAL RAPÉ BIO POIRE	FÉRIÉ	SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE BRANDADE DE COLIN MSC COMTÉ AOP GATEAU AU FROMAGE BLANC LOCAL ET FARINE BIO LOCALE	
Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable	



du lundi 21 au vendredi 25 avril 2025

du lundi 28 avril au vendredi 2 mai 2025