



Menus Vacances Printemps 2025



DATES	ENTREES	VIANDES/ POISSONS	LEGUMES/ ACCOMPAGNEMENTS	FROMAGE	DESSERTS	GOUTERS
21/04	Férié			Lundi de Pâques		
22/04	Œuf dur façon mimosa à tartiner	Paupiette de dinde Sauce au thym	Flageolets	/	Gâteau du chef au chocolat	Pain confiture
23/04	Concombre Vinaigrette	Chili con carne à la mexicaine	Riz bio créole	/	Crème dessert bio à la vanille	Quatre Quart
24/04	Betteraves bio et maïs vinaigrette	Sauce bolognaise au pois bio	Coquillettes bio au beurre	/	Pommes	Pain pâte à tartiner
25/04	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Poisson pané sauce citron	Epinards branches à la béchamel	/	Compote pomme fraise	Cookies Lait

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.





Menus Vacances Printemps 2025



DATES	ENTREES	VIANDES/ POISSONS	LEGUMES/ ACCOMPAGNEMENTS	FROMAGE	DESSERTS	GOUTERS
28/04	Concombre à la crème	Emincé de poulet Sauce aux herbes de Provence	Purée de pommes de terre bio	/	Yaourt arôme (régional)	Pain Fromage
29/04	Salade de lentilles bio aux lardons Vinaigrette	Boulettes tomates mozzarella Sauce basilic	Haricots verts Bio persillés	Saint Nectaire	Banane Bio	Pain au lait Jus de fruit
30/04	Salade iceberg Vinaigrette	Rôti de porc Sauce moutarde	Petits pois au jus	/	Ile flottante crème anglaise	Pain confiture
01/05	Férial					Fête du travail
02/05	Tomates Vinaigrette balsamique	Nuggets de blé	Carottes persillées	/	Semoule au lait bio	Méli-Mélo

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

