

# MENUS VACANCES

## du lundi 15 au vendredi 26 avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
du lundi 15 au vendredi 19 avril	<p>CÉLÉRI RAPÉ VINAIGRETTE A LA MAYONNAISE</p> <p>CHIPOLATAS LR</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉ</p> <p>LENTILLES BIO AU JUS</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>YAOURT AROME RÉGIONAL</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE A LA PIPERADE (OEUF MEA)</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE AU CIDRE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL SAUCE FAÇON NAVARIN</p> <p>Alter : COLIN SAUCE FAÇON NAVARIN</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS</p> <p>Alter : SURIMI MAYONNAISE</p> <p>AIGUILLETTE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE MOUTARDE</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>YAOURT RÉGIONAL</p> <p>POMME BIO</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>BRANDA DE POISSONS MSC</p> <p>PÊCHE DURABLE</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>GATEAU AU MIEL (FARINE BIO)</p>
du lundi 22 au vendredi 26 avril	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS</p> <p>Alter : COLIN MSC SAUCE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>PETITS POIS</p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISE</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>TARTIFLETTES AUX ALLUMETTES DE PORC</p> <p>Alter : TARTIFLETTE VG</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>POMME BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU XÉRÈS</p> <p>LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE A LA CORIANDRE</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR ET CITRON</p> <p>BROCOLIS PERSILLADE</p> <p>CRÈME ANGLAISE</p> <p>GATEAU DU CHEF À LA RHUBARBE (FARINE)</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE VEAU SAUCE BASQUAISE</p> <p>Alter : FALAFELS SAUCE BASQUAISE</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>BANANE BIO</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

