

Vacances de PRINTEMPS

Menus du 22 avril au 3 mai 2024

Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
<p>Emincé de filet de poulet Sauce aux champignons Petits pois mitonés Bûchette lait mélange Orange Bio </p>	<p>Tomate-Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR  Torsades Bio  Compote fraiche pomme  fraise</p>	<p>Lasagnes de légumes à l'égrainé de pois bio  Saint-Nectaire AOP  Banane BIO </p>	<p>Nems de légumes Sauce nem Riz façon cantonnais Cake à la noix de coco du Chef </p>	<p>Salade de perles-tomates-maïs / vinaigrette Beignets de calamars à la Romaine Brocolis Béchamel Fromage blanc aux fruits</p>

Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1 ^{er} mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
<p>Gratin de pommes de terre, tomates, mozzarella Vache qui rit Bio  Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Concombres-Vinaigrette Dinde façon carbonara Macaronis Bio  Yaourt nature sucré régional</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Saucisse de Strasbourg Purée de pommes de terre et carottes Gouda Bio  Compote fraiche pomme bio banane </p>	<p>Filet de colin-Sauce dieppoise Haricots verts Bio  à l'échalote Pont l'Évêque AOP  Pomme HVE </p>

Légendes:  Bio |  Origine France |  Produit labellisé |  Plat signature |  Régional |

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements