

MENUS DES VACANCES DE PRINTEMPS 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI				
13	Bouchée tomate/mozzarella Rougail de saucisse fumée Lentilles à la tomate Riz Carottes Croc 'lait Yaourt aux fruits	14	Soupe à l'oignon Escalope de dinde sauce brune Gratin de brocolis et pomme de terre Salade de fruits	15	Rosette/cornichon Poisson du jour Purée de patates douces Haricots verts Yaourt	16	Salade niçoise Sauté de veau aux olives/tomates Pâtes tricolores Courgettes Cake au chocolat	17	Salade de pois chiche au curry Quiche végété Salade verte Gouda Kiwi
20	Salade de concombre/fêta Crépinette de volaille sauce charcutière Petits pois Pomme de terre Crème au chocolat	21	Nems aux légumes Omelette Ratatouille Semoule Banane	22	Velouté de champignons Sauté d'agneau aux épices Gratin de légumes à la provençale (aubergines/courgettes/ tomates/thym/romarin) Riz St Paulin Flan au caramel	23	Courgettes râpées à la vinaigrette Filet de poisson pané Sauce tartare Pomme de terre sautée Fondue de poireaux à la crème St Môret Tarte à la rhubarbe	24	Œuf dur mayonnaise Spaghettis bolognaise Emmental râpé Yaourt aromatisé