



centre de loisirs
**la courte
échelle**



MENUS TRADITIONNELS

Vacances de printemps	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Du 13 au 17 avril 2026	Crudité du moment local ou bio Spaghetti bolognaise + râpé Petits suisses aux fruits Compote	Crudité du moment local ou bio Cordin bleu Chou-fleur persillé bio Yaourt nature bio Compote local	Crudité du moment local ou bio Veau Marengo Petit épeautre bio Fromage bio Fruit local	Salade de maïs bio Omelette aux pommes de terre Epinards hachés bio Fromage bio Dessert pâtissier	Crudité du moment bio Poisson en sauce Mélange de céréales et gaines bio Fromage bio Fruit local ou bio

MENUS SANS VIANDE

Vacances d'hiver	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Du 13 au 17 avril 2026	Crudité du moment local ou bio Spaghetti bolognaise végétale + râpé Petits suisses aux fruits Compote	Crudité du moment local ou bio Cordin bleu Chou-fleur persillé bio Yaourt nature bio Compote local	Crudité du moment local ou bio Filet de poisson Petit épeautre bio Fromage bio Fruit local	Salade de maïs bio Omelette aux pommes de terre Epinards hachés bio Fromage bio Dessert pâtissier	Crudité du moment bio Poisson en sauce Mélange de céréales et gaines bio Fromage bio Fruit local ou bio



centre de loisirs
**la courte
échelle**



MENUS TRADITIONNELS

Vacances d'hiver	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Du 20 au 24 avril 2026	Crudités du moment local ou bio Raviolis de légumes sauce au bleu bio Compote bio Biscuit bio	Feuilleté au fromage Bœuf bourguignon bio Carottes bio Fromage bio Fruit local ou bio	Betteraves rouges bio Couscous au poisson et légumes bio Fromage bio Fruit local ou bio	Crudité du moment local et bio Côte de porc Petits pois bio Fromage blanc bio Compote bio	Crudités du moment bio Filet de poisson Riz à la tomate bio Fromage bio Fruit local ou bio

MENUS SANS VIANDE

Vacances d'hiver	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Du 20 au 24 avril 2026	Crudités du moment local ou bio Raviolis de légumes sauce au bleu bio Compote bio Biscuit bio	Feuilleté au fromage Filet de poisson Carottes bio Fromage bio Fruit local ou bio	Betteraves rouges bio Couscous aux légumes bio Fromage bio Fruit local ou bio	Crudité du moment local et bio Omelette Petits pois bio Fromage blanc bio Compote bio	Crudités du moment bio Filet de poisson Riz à la tomate bio Fromage bio Fruit local ou bio