

MENU ALSH COBAS
VACANCES PRINTEMPS
SEMAINE DU 7 au 10 AVRIL 2026

api

LUNDI 06/04


FÉRIÉ

MARDI 07/04

DÉJEUNER


Betteraves
Raviolis aux légumes
Pomme bio 

GOÛTER

Moelleux au chocolat
Compote pomme Bio 

MERCREDI 08/04

DÉJEUNER



Salade de riz Bio  tomates, maïs
Quiche Lorraine
Carottes Bio 
Banane Bio 

GOÛTER

Madeleine
Suisse sucré

JEUDI 09/04

DÉJEUNER

Salade vitaminée – vinaigrette
Rôti de dinde  - Sauce aux asperges
Pommes de terre noisette
Dessert de Pâques 

GOÛTER

Galettes Bio au beurre 
Pomme Bio 

VENREDI 10/04

DÉJEUNER

Taboulé (Semoule Bio) Estival
Beignets de calamars à la romaine
Épinards à la Béchamel
Yaourt aromatisé

GOÛTER

Gâteau du Chef au yaourt 
Banane Bio 





MENU ALSH COBAS
VACANCES PRINTEMPS
SEMAINE DU 13 au 17 AVRIL 2026


api

LUNDI 13/04

DÉJEUNER


Crêpe au fromage
Paupiette de volaille – Sauce Marengo
Haricots verts Bio persillés 
Compote fraîche pomme Bio rhubarbe  

GOÛTER

Yaourt sucré
Pomme Bio 

MARDI 14/04

DÉJEUNER



Betteraves Bio  – Vinaigrette
Gratin de gnocchis sarde à la provençale
Flan au chocolat

GOÛTER

Cake marbré du Chef 
Banane Bio 

MERCREDI 15/04

DÉJEUNER

Radis rose - Beurre
Poulet rôti du Chef 
Jardinière de légumes
Semoule au lait recette du Chef 

GOÛTER

Gâteau saveur citron
Compote pomme Bio 

JEUDI 16/04

DÉJEUNER



Carottes râpées – Vinaigrette
Pulled Pork  - Sauce barbecue
Purée de pommes de terre du Chef 
Pomme Bio 

GOÛTER

Suisse sucré
Madeleine

VENREDI 17/04

DÉJEUNER

Salade verte – Dés d'emmental - Vinaigrette
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au thym citron
Beignets de brocolis
Muesli du Chef 

GOÛTER

Galettes Bio au beurre 
Banane Bio 