

Menus du 10 mars
au 9 mai 2025



Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS 2025				
DU 10 AU 14	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE POMME BANANE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE EMMENTAL BIO (à portionner) POMME	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE "FISH AND CHIPS" ET KETCHUP POTATOES VACHE QUI RIT BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	"LA VIE EN ROSE" CAKE BETTERAVE CHÈVRE (à portionner) LASAGNES DE LÉGUMES BABYBEL COMPOTE AUX FRUITS ROUGES (à portionner)
DU 17 AU 21	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PETITS POIS AU JUS BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner) POIRE	CÉLERI (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BIO SUCRÉ MUFFIN AU CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ CHANTENEIGE POMME AU CAMEL	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE RIZ BIO EDAM (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ
DU 24 AU 28	MACÉDOINE VINAIGRETTE RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) KIWI BIO	COLESLAW (carotte et chou local) VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA BEIGNET DE BROCOLIS TOMME NOIRE IGP (à portionner) CRÈME DESSERT CAMEL	OEUF DUR ET MAYONNAISE SAUTÉ DE DINDE SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO YAOURT BIO SUCRÉ COMPOTE POMME BIO RHUBARBE DU CHEF (à portionner)	BROCOLIS VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON CANTAL AOP (à portionner) ÉCLAIR AU CHOCOLAT
DU 31/03 AU 4/04	TABOULÉ (semoule bio) POISSON PANÉ MSC ET CITRON CAROTTES (locales) PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ORANGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES GOUDA (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO JAUNE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE PETITS POIS VACHE QUI RIT GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À L'ANANAS (à portionner)
AVRIL 2025	🌸 VACANCES DE PRINTEMPS : du 5 au 20 avril 2025 🌸			
DU 21 AU 25	 Joyeuses Pâques! Férié Lundi de Pâques	CÉLERI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE HARICOTS BEURRE TOMME GRISE (à portionner) SALADE DE FRUITS (coupelle)	 PÂQUES OEUF DUR ET MAYONNAISE PAVÉ DE POISSON À LA NAPOLITAINE POMMES FORESTINE VERRE DE LAIT GÂTEAU ROND AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 28/04 AU 2/05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE DINDE SAUCE À L'ANCIENNE PETITS POIS BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AUX OIGNONS HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE SAINT-NECTAIRE (à portionner) DONUTS	 Férié - 1er mai Fête du Travail	CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHARCUTIÈRE BEIGNET DE CHOU FLEUR YAOURT BIO SUCRÉ POIRE
MAI 2025	BETTERAVES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CURRY SEMOULE BIO CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE	 Férié - 8 mai Victoire 1945 	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES SUISSE FRUITÉ COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement
"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."