

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 | Mercredi | Jeudi | Vendredi | | |
|--|---|---|--|--|---|---|--|
| DU 10 AU 14 MARS 2025 | 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 | OEUF DUR MAYONNAISE ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET SAUCE TOMATE SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) ORANGE BIO | 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 MARS 2025 | SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS ET CORNICHON 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 | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE AU THYM POMMES DE TERRE SAUTÉES GOUDA BIO (à portionner) LIÉGEOIS VANILLE | 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 MARS 2025 | MACÉDOÏNE 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 | CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE MINI-FARFALLES MAASDAM BIO (à portionner) BANANE BIO | 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 3103 AU 0404 MARS 2025 | 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 | LENTILLONS BIO (locales) VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* SAUCE AU THYM RATATOUILLE EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMME POIRE | SAUCISSON SEC* ET CORNICHON AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO JAUNE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON |
| VACANCES DE PRINTEMPS : du 5 au 20 avril 2025 | | | | | | | |
| DU 21 AU 25 AVRIL 2025 | Joyeuses Pâques! Férial Lundi de Pâques | | | CÉLERI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON | SALADE VERTE VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE À L'INDIENNE SEMOULE BIO BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ | 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 2804 AU 0505 AVRIL 2025 | 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 | RADIS ÉMINCÉS VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE RIZ BIO CANTAL AOP (à portionner) FLAN NAPPÉ CAMEL | Férial - 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 |
| | | MAY 2025 DU 5 AU 905 | 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 | ROULADE DE VOLAÏLE FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE À L'ANETH PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE (à portionner) BANANE BIO | Férial - 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.