

Menus du 13 mai au 05 juillet 2024

Légende:



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 13 AU 17	BETTERAVES BIO RAPÉES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE CURRY POMMES DE TERRE SAUTÉES CARRÉ DE LIQUEUR (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE BOUDIN BLANC* (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	TABOULÉ BIO À LA MENTHE (semoule bio) SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE MOUTARDE PETIT POIS AU JUS SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE PROVENÇALE ET FROMAGE RAPE GOUDA BIO (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ
MAI DU 28 AU 31	JOUR FÉRIÉ			
DU 07 AU 31	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAPRICE DES DIEUX (à portionner) NECTARINE	MELON (à portionner) POMMES DE TERRE AU FROMAGE CHANTENEIGE SALADE DE FRUITS INDIVIDUELLE	Direction le Sud-Ouest SALADE VERTE AU FROMAGE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* HVE (local) SAUCE CHORO RIZ ET PIPERADE FAÇON BASQUE SUISSE FRUITÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU BASQUE (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE BOLOGNAISE DE BOEUF PENNES BIO EDAM BIO (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ
DU 3 AU 7	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE TOMATE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE POULET SAUCE AU MIEL CAROTTES VICHY YAOURT BRASSE SUCRÉ (régional) (à portionner) ÉCLAIR VANILLE	 SALADE ICEBERG HAMBURGER (pain burger, steak haché de boeuf (OF), ketchup) POTATOES, KETCHUP TRANCHE DE CHEDDAR Welcome in America COMPOTE POMME HVE	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) POISSON PANÉ 100% FILET MSC RATATOUILLE KIRI ABRICOT
DU 10 AU 14	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE PERSILLÉES BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RAPE EMMENTAL BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SAUCISSON À L'AIL* BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS SUISSE FRUITÉ PASTÈQUE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL SAINT MORÉ ET BIO CLAFOUTIS AUX PÊCHES (à portionner)
DU 14 AU 21	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON COURGETTES AU FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (à portionner) FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner) BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) PURÉE DE POMMES DE TERRE FRIPON SUISSE FRUITÉ	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE AUX LÉGUMES YAOURT BIO SUCRÉ COMPOTE POMME BIO-RHUBARBE (à portionner)	RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY CAROTTES À L'ÉCHALOTE EDAM BIO (à portionner) DONUTS
DU 24 AU 28	TABOULÉ (semoule bio) NUGGETS DE POISSON PETITS POIS AU JUS CHANTENEIGE MELON (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE SALADE AUX OEUFS FAÇON PIEMONTAISE GOUDA BIO (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	TOMATE ET VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO COMTE AOP (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	MACÉDOINE VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA CHOU-FLEUR CE2 A LA BÉCHAMEL YAOURT BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
JUILLET DU 05 AU 05	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSE SUCRÉ (régional) (à portionner) FRAISE	TOMATE VINAIGRETTE BASILIC FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RATATOUILLE SAINT NECTAIRE (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	 Salade Verte et Vinaigrette "HOT DOG" PARTY (pain, saucisse de volaille, mayonnaise) POMMES DE TERRE NOISETTE TOMME NOIRE (à portionner) COMPOTE POMME HVE

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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

*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.