









Préparé par  
nos Chefs

Produit  
local  
et/ou  
régional

BIO

Produits ou  
ingrédients  
labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi <i>Vol... destination... l'Irlande</i>
<b>MARS</b> DU 2 AU 6	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  MACÉDOINE VINAIGRETTE  LASAGNES DE LÉGUMES  FROMAGE BLANC SUCRÉ  YAOURT AROMATISÉ  POMME  KIWI BIO	SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS  SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHON ET VINAIGRETTE  FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH  BEIGNETS DE BROCOLIS  CAMEMBERT (à portionner)  BRIE EN POINTE (à portionner)  SUISSE SUCRÉ  SUISSE FRUITÉ	RADIS ROSES ET BEURRE  CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE  SAUTÉ DE POULET SAUCE TOMATE  SEMOULE BIO  SAINT PAULIN (à portionner)  PETIT MUNSTER (à portionner)  FRUIT DE SAISON  FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE  HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL  VACHE QUI RIT BIO  SAINT MORËT  COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)  COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté)	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE  RAGOÛT DE PORC* À L'IRLANDAISE  PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES  CHEDDAR (à portionner)  CRUMBLE DE POMMES (à portionner)
DU 9 AU 13	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHON ET VINAIGRETTE  SALADE DE PÂTES RISETTIS, MAÏS, MIMOLETTE ET VINAIGRETTE  POISSON PANÉ MSC  CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL  BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner)  CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  POIRE  ORANGE BIO	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE  CHOU BLANC (local) RÂPÉ SAUCE FAÇON RÉMOULADE  AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY  PETITS POIS  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  MUFFIN AU CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  BOULETTES AU BŒUF BIO SAUCE AU THYM  RIZ BIO  GOUDA BIO (à portionner)  SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)  LIÉGEOIS VANILLE  FLAN NAPPÉ CARAMEL	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  RADIS ROSES ET BEURRE  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE  EDAM BIO (à portionner)  MIMOLETTE (à portionner)  FROMAGE BLANC AROMATISÉ  YAOURT SUCRÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE  COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ  CHANTENEIGE  SAMOS  COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)
DU 16 AU 20	MACÉDOINE VINAIGRETTE  HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE  RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  CRÈME DESSERT CARAMEL  MOUSSE AU CHOCOLAT	TABOULÉ (semoule bio)  SALADE DE PÂTES PERLES, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE  ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA  PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE  CANTAL AOP (à portionner)  PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner)  KIWI BIO  POMME	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE  MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE  MAASDAM BIO (à portionner)  MIMOLETTE (à portionner)  FRUIT DE SAISON  FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE  "CHICKEN BURGER" (pain burger, filet de poulet pané, mayonnaise)   POTATOES, MAYONNAISE  CHEDDAR (individuel)  COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	BROCOLIS VINAIGRETTE  BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE  FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON  PETITS POIS ET CAROTTES  YAOURT BIO SUCRÉ  FROMAGE BLANC SUCRÉ  GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU YAOURT (à portionner)
DU 23 AU 27	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE  SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE  POISSON PANÉ MSC ET CITRON  CAROTTES (locales) PERSILLÉES  CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  BRIE (à portionner)  ORANGE  FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE VERTE VINAIGRETTE  LASAGNES DE LÉGUMES  GOUDA (à portionner)  SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)  FROMAGE BLANC SUCRÉ  YAOURT AROMATISÉ	LENTILLONS BIO (locales) VINAIGRETTE  TABOULÉ (semoule bio)  RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE  RATATOUILLE  EMMENTAL (à portionner)  MONTCADI (à portionner)  COMPOTE POMME POIRE (sans sucre ajouté)  COMPOTE POMME COING (sans sucre ajouté)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON  OEUF DUR ET MAYONNAISE  AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME  RIZ BIO JAUNE  SUISSE SUCRÉ  SUISSE FRUITÉ  FRUIT DE SAISON  FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	POTAGE DE POTIRON (à portionner)  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  VACHE QUI RIT BIO  SAMOS  BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE
DU 30 MARS AU 3 AVRIL	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  SALADE VERTE VINAIGRETTE  TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE  COULOMMIERS (à portionner)  BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)  SALADE DE FRUITS (coupelle)	TABOULÉ (semoule bio)  SALADE DE RIZ, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE  BOUDIN BLANC* DE RETHEL  PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE  TOMME GRISE (à portionner)  CANTAL AOP (à portionner)  KIWI  FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  AIGUILLETES DE POULET SAUCE À L'INDIENNE  SEMOULE BIO  PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner)  TOMME NOIRE ISP (à portionner)  FROMAGE BLANC AROMATISÉ  YAOURT SUCRÉ	RADIS ROSES ET BEURRE  CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE PROVENÇALE  HARICOTS BEURRE  CRÈME ANGLAISE  BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	OEUF DUR ET MAYONNAISE  RILLETES DE SURIMI  FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON  POMMES FORESTINES  VACHE QUI RIT BIO  SAMOS  COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)
AVRIL DU 6 AU 10	 <b>Joyeuses Pâques!</b>  FÉRIÉ - Lundi de Pâques 	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  QUENELLES NATURES SAUCE AUREORE  PETITS POIS  BRIE EN POINTE (à portionner)  BÛCHETTE DE CHÈVRE (à portionner)  FRUIT DE SAISON  FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  RADIS ROSES ET BEURRE  SAUTÉ DE DINDE SAUCE À LA CRÈME  RIZ BIO  CANTAL AOP (à portionner)  EMMENTAL BIO (à portionner)  FLAN NAPPÉ CARAMEL  LIÉGEOIS VANILLE	 <b>PÂQUES</b>  MÉDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE  BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE  BEIGNETS DE CHOU FLEUR  PETIT LOUIS   GÂTEAU ROND DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE  SALADE VERTE VINAIGRETTE  LASAGNES AU BŒUF  YAOURT BIO SUCRÉ  FROMAGE BLANC AROMATISÉ  POIRE  KIWI BIO

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*Plats faisant l'objet de 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.