



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

|  | Lundi   | Mardi  | Jeudi   | Vendredi   |
|--|---|--|---|--|
| MARS 2025<br>DU 10 AU 14                             | TABOULÉ (semoule bio)<br><br>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE<br><br>CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL<br><br>FROMAGE BLANC SUCRÉ<br><br>COMPOTE POMME BANANE | HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE<br><br>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)<br><br>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE<br><br>EMMENTAL BIO (à portionner)<br><br>POMME                  | CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE<br><br>"FISH AND CHIPS" ET KETCHUP<br><br>POTATOËS<br><br>VACHE QUI RIT BIO<br><br>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)                 | <b>"LA VIE EN ROSE"</b><br><br><b>CAKE BETTERAVE CHÈVRE (à portionner)</b><br><br><b>LASAGNES DE LÉGUMES</b><br><br><b>BABYBEL</b><br><br><b>COMPOTE AUX FRUITS ROUGES (à portionner)</b>              |
| MARS 2025<br>DU 17 AU 21                             | CRÊPE AU FROMAGE<br><br>FILET DE HOKI SAUCE CITRON<br><br>PETITS POIS AU JUS<br><br>BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner)<br><br>POIRE                               | CÉLÉRI (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE<br><br>AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY<br><br>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL<br><br>YAOURT BIO SUCRÉ<br><br>MUFFIN AU CHOCOLAT         | SALADE VERTE VINAIGRETTE<br><br>COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ<br><br>CHANTENEIGE<br><br>POMME AU CAMEL   | CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE<br><br>RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE<br><br>RIZ BIO<br><br>EDAM (à portionner)<br><br>FROMAGE BLANC AROMATISÉ   |
| MARS 2025<br>DU 24 AU 28                             | MACÉDOÏNE VINAIGRETTE<br><br>RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE CRÈME<br><br>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)<br><br>KIWI BIO                                      | COLESLAW (carotte et chou local) VINAIGRETTE<br><br>ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA<br><br>BEIGNET DE BROCOLIS<br><br>TOMME NOIRE IGP (à portionner)<br><br>CRÈME DESSERT CAMEL | OEUF DUR ET MAYONNAISE<br><br>SAUTÉ DE DINDE SAUCE ÉCHALOTE<br><br>SEMOULE BIO<br><br>YAOURT BIO SUCRÉ<br><br>COMPOTE POMME BIO RHUBARBE DU CHEF (à portionner)                   | BROCOLIS VINAIGRETTE<br><br>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSO) SAUCE CITRON<br><br>PURÉE DE POTIRON<br><br>CANTAL AOP (à portionner)<br><br>ÉCLAIR AU CHOCOLAT  |
| MARS 2025<br>DU 31/03 AU 04/04                       | TABOULÉ (semoule bio)<br><br>POISSON PANÉ MSC ET CITRON<br><br>CAROTTES (locales) PERSILLÉES<br><br>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)<br><br>ORANGE                   | SALADE VERTE VINAIGRETTE<br><br>LASAGNES DE LÉGUMES<br><br>GOUDA (à portionner)<br><br>FROMAGE BLANC SUCRÉ   | SAUCISSON SEC* ET CORNICHON<br><br>AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME<br><br>RIZ BIO JAUNE<br><br>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)<br><br>FRUIT DE SAISON           | CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE<br><br>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE<br><br>PETITS POIS<br><br>VACHE QUI RIT<br><br>GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À L'ANANAS (à portionner)                           |
| <b>VACANCES DE PRINTEMPS : du 5 au 20 avril 2025</b> |   |  |   |  |
| AVRIL 2025<br>DU 21 AU 25                            | <br><b>Joyeuses Pâques!</b><br><br>Férié<br><br>Lundi de Pâques   | CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL<br><br>TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME<br><br>SUISSE SUCRÉ<br><br>FRUIT DE SAISON                                     | CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE<br><br>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE<br><br>HARICOTS BEURRE<br><br>TOMME GRISÉ (à portionner)<br><br>SALADE DE FRUITS (coupelle) | <br><b>PÂQUES</b><br><br>OEUF DUR ET MAYONNAISE<br><br>PAVÉ DE POISSON À LA NAPOLITAINE<br><br>POMMES FORESTINE<br><br>VERRE DE LAIT<br><br>GÂTEAU ROND AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner) |
| AVRIL 2025<br>DU 28/04 AU 2/05                       | PIZZA AU FROMAGE (à portionner)<br><br>SAUTÉ DE DINDE SAUCE À L'ANCIENNE<br><br>PETITS POIS<br><br>BRIE EN POINTE (à portionner)<br><br>COMPOTE POMME FRAISE        | CONCOMBRES VINAIGRETTE<br><br>STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AUX OIGNONS<br><br>HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE<br><br>SAINT-NECTAIRE (à portionner)<br><br>DONUTS                         | <br><br>Férié - 1er mai<br><br>Fête du Travail  | CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner)<br><br>ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHARCUTIÈRE<br><br>BEIGNET DE CHOU FLEUR<br><br>YAOURT BIO SUCRÉ<br><br>POIRE   |
| MAI 2025<br>DU 5 AU 9/05                             | BETTERAVES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE<br><br>ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CURRY<br><br>SEMOULE BIO<br><br>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)<br><br>FRUIT DE SAISON     | RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE<br><br>BOUDIN BLANC* (régional)<br><br>MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES<br><br>EDAM BIO (à portionner)<br><br>GAUFRE LIÉGEOISE                 | Férié - 8 mai<br><br>Victoire 1945<br><br>  | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE<br><br>LASAGNES DE LÉGUMES<br><br>SUISSE FRUITÉ<br><br>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.\*