

Menus du 12 mai au 4 juillet 2025

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 12 AU 16	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME BRIE EN POINTE (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	TOMATE ET VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF SAINT PAULIN (à portionner) COMPOTE DU CHEF POMME BIO ET FRAISE (à portionner)	SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, ET MAÏS VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE AU PAPRIKA BEIGNETS DE CHOU-FLEUR VERRE DE LAIT BIO FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE POISSON PANÉ MSC ET CITRON MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL SAINT-MORÉT BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)
DU 18 AU 23	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) NECTARINE	MELON (à portionner) POMMES DE TERRE AU FROMAGE CHANTENEIGE POMME AU CARAMEL	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHORIZO RATATOUILLE SUISSE FRUITÉ *CARROT CAKE* DU CHEF (à portionner) (Dessert proposé par l'école de Courtlandon)	 SALADE VERTE VINAIGRETTE BURGER (pain burger, steak haché de boeuf, ketchup) POTATOES ET KETCHUP CHEDDAR EN TRANCHE SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
DU 26 AU 30	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) COMPOTE POMME ABRICOT		
DU 2 AU 6	COLESLAW VINAIGRETTE FILET DE LIEU SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO EMMENTAL BIO (à portionner) ÉCLAIR AU CHOCOLAT	RILLETES DE THON COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ SUISSE FRUITÉ PÂSTÈQUE (à portionner)	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME PETITS POIS KIRI ABRICOT
DU 9 AU 13				
DU 16 AU 20	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE COLIN SAUCE CITRON PETITS POIS SUISSE FRUITÉ MELON (à portionner)	REPAS FROID CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS FAÇON RÉMONTAISE TOMME BLANCHE (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA HARICOTS BEURRE COMTÉ AOP (à portionner) GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)	ROUGE DE PLAISIR... TOMATE VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE RIZ BIO TOMATÉ BABYBEL FRAISE
DU 23 AU 27	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AU THYM PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RATATOUILLE EMMENTAL (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	MELON (à portionner) LASAGNES DE BOEUF VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)
DU 30 JUIN AU 4 JUILLET	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET TOMATE VINAIGRETTE PANÉ FROMAGER PETITS POIS CAROTTES BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL HARICOTS VERTS BIO À L'AIL CHANTENEIGE TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE KNACK DE VOLAILLE, MAYONNAISE POMMES DE TERRE NOISETTE TOMME NOIRE IGP (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	REPAS FROID SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHON SALADE DE PERLES, THON, TOMATE ET MAÏS SUISSE FRUITÉ PÂSTÈQUE (à portionner)

BONNES VACANCES À TOUS...

MENUS ÉTABLIS SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

* Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou ingrédients pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de nous rapprocher de la cuisine.

* Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les menus sans pain