

# Menus du 2 mars au 10 avril 2026

## Légende:



Préparé par  
nos Chefs



Produits ou  
ingrédients  
labelisés



		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	Vol... destination... l'Irlande
DU 2 AU 6		LASAGNES DE LÉGUMES	FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH	RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
MARS		FROMAGE BLANC SUCRÉ	BEIGNETS DE BROCOLIS	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	RAGOÛT DE PORC* À L'IRLANDAISE
DU 9 AU 13		POMME	CAMEMBERT (à portionner)	VACHE QUI RIT BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES
DU 16 AU 20		SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHON ET VINAIGRETTE	CELÉRI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
DU 23 AU 27		POISSON PANÉ MSC	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU CURRY	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ
DU 30 MARS AU 3 AVRIL		CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	PETITS POIS	ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE	CHANTENEIGE
AVRIL		BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)
DU 6 AU 10		POIRE	MUFFIN AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	
		MACÉDOINE VINAIGRETTE	TABOULÉ (semoule bio)	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	BROCOLIS VINAIGRETTE
		RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME	ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA	"CHICKEN BURGER" (pain burger, filet de poulet pané, mayonnaise)	FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON
		CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE	POTATOES, MAYONNAISE	PETITS POIS ET CAROTTES
		CRÈME DESSERT CARAMEL	CANTAL AOP (à portionner)	CHEEDDAR (individuel)	YAOURT BIO SUCRÉ
		SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUFS DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE	TABOULÉ (semoule bio)	COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU YAOURT (à portionner)
		POISSON PANÉ MSC ET CITRON	SALADE VERTE VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	POTAGE DE POTIRON (à portionner)
		CAROTTES (locales) PERSILLÉES	LASAGNES DE LÉGUMES	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE À LA CRÈME	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE
		CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	GOUDA (à portionner)	RIZ BIO JAUNE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
		ORANGE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	SUISSE SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO
		CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE
		TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE	TABOULÉ (semoule bio)	RADIS ROSES ET BEURRE	OEUF DUR ET MAYONNAISE
		COULOMMIERS (à portionner)	BOUDIN BLANC* DE RETHEL	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
		SALADE DE FRUITS (coupelle)	PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE	POMMES FORESTINES
		Joyeuses Pâques! FÉRIÉ - Lundi de Pâques	TOMME GRISE (à portionner)	CRÈME ANGLAISE	VACHE QUI RIT BIO
			KIWI	BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)
				PÂQUES	
			PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	MÉDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE
			QUENELLES NATURES SAUCE AURORE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	LASAGNES AU BOEUF
			PETITS POIS	BEIGNETS DE CHOU FLEUR	YAOURT BIO SUCRÉ
			BRIE EN POINTE (à portionner)	PETIT LOUIS	POIRE
			FRUIT DE SAISON	GÂTEAU ROND DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)	

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."