



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

MARS

AVRIL

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 10/03 AU 14/03	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE (*nuggets de blé)</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>BRIE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACEDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>QUENELLES NATURES SAUCE AU CURRY</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>"FISH AND CHIPS" ET MAYONNAISE</p> <p>POTATOES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE</p> <p>LA VIE EN ROSE </p> <p>JAMBON BLANC (*omelette)</p> <p>ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET A LA BETTERAVES</p> <p>YAOURT À BOIRE À LA FRAISE</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX PRALINES ROSE (à portionner)</p>
DU 17/03 AU 21/03	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE VOLAILLE (*quenelles nature sauce du jour)</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLERI (local) SAUCE FACON RÉMOULADE</p> <p>FILET DE HOKI MSC SAUCE AU CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>MUFFIN CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) (*omelette)</p> <p>LENTILLES</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>GALETTE DE SOJA A LA PROVENCALE</p> <p>CHOU-FLEUR (CE2) ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>PONT L'EVEQUE (AOP) (à portionner)</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>
DU 24/03 AU 28/03	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA (*pané du fromager)</p> <p>PUREE DE POTIRON</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLINIS BIO POMODORE MOZZARELLA SAUCE TOMATE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE SAUCE ÉCHALOTE (*quenelles nature sauce du jour)</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME HVE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>CAROTTES RONDELLES</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR A LA VANILLE</p>
DU 31/03 AU 04/04	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE DE LÉGUMES</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OLIVES (*pané du fromager)</p> <p>PETITS POIS</p> <p>CARRÉ LIGUEIL</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SAUCISSON SEC ET CORNICHONS</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME (*boulettes de soja sauce du jour)</p> <p>RIZ BIO</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNET DE CALAMAR ET MAYONNAISE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>PETIT SUISSÉS SUCRÉ</p> <p>TARTE AUX POMMES (à portionner)</p>
VACANCES DE PRINTEMPS				
DU 21/04 AU 25/04	<p></p> <p><i>Lundi de Pâques</i></p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS (coupelle)</p>	<p>SURIMI ET MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE MILANAISE (*boulettes végétales sauce du jour)</p> <p>POMMES FORESTINE</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>DESSERT DE PÂQUES</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À L'ANCIENNE (*omelette)</p> <p>CHOU-FLEUR (CE2) BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
DU 28/04 AU 02/05	<p>TABOULÉ (semoule BIO)</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF (OF) SAUCE CHARCUTIÈRE (*pané du fromager)</p> <p>CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE À LA CREME</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>RADIS ÉMINCÉS ET VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CREME</p> <p>SAINT MORET BIO</p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p></p>	<p>CELERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE SAUCE COCKTAIL</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (*stick de mozzarella)</p> <p>HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>GAUFRE LIEGEOISE</p>
DU 05/05 AU 09/05	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) (*omelette)</p> <p>MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS A LA PROVENCALE</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>DONUTS</p>	<p>Jours fériés</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET (OF) SAUCE CURRY (*pané du fromager)</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p>