



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

MAI

JUIN

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 12/05 AU 16/05	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE LASAGNE DE LÉGUMES BRIE EN POINTE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE PURÉE DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AU PAPRIKA CHOUX FLEUR BECHAMEL SAINT MORET BIO COMPOTE DE POMME FRAMBOISE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL EMMENTAL BIO CAKE AU CITRON (à portionner)
DU 19/05 AU 23/05	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS, TOMATES ET VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHORIZO PETITS POIS CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ	SALADE COLESLAW VINAIGRETTE PENNES BIO AUX 3 FROMAGES CHANTENEIGE COMPOTE DE POMMES HVE	CONCOMBRE VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIERE RATATOUILLE SUISSE FRUITÉ ECLAIR A LA VANILLE	SALADE VERTE VINAIGRETTE BURGER (steak haché de bœuf, ketchup) POTATOES ET KETCHUP CHEDDAR EN TRANCHE FRUIT DE SAISON
DU 26/05 AU 30/05	CREPE AU FROMAGE AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL COULOMMIERS (à portionner) COMPOTE POMME PASSION	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RAVIOLINIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON		
DU 02/06 AU 06/06	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE QUENELLES NATURE SAUCE NAPOLITAINE COQUILLETES BIO BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE FILET DE LIEU SAUCE ÉCHALOTE COURGETTES ET POMMES DE TERRE BECHAMEL SUISSE SUCRÉ BEIGNET AU POMME	SALADE VERTE AUX CROUTONS BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO EMMENTAL BIO YAOURT AROMATISÉ	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE COLOMBO CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL KIRI FRUIT DE SAISON
DU 09/06 AU 13/06			MELON (à portionner) BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) LENTILLES VERTES VACHE PICON COMPOTE POMME POIRE	RADIS ROSES ÉMINCÉS ET VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY DUO CAROTTES (jaunes et oranges) TOMME NOIRE IGP DONUTS
DU 16/06 AU 20/06	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE COLIN SAUCE CITRON PETITS POIS AU JUS SUISSE FRUITÉ MELON (à portionner)	REPAS FROID CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE SALADE AUX OEUFS FAÇON PIEMONTAISE TOMME BLANCHE LIÉGEOIS CHOCOLAT	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BARBECUE HARICOTS BEURRE MAADAM BIO GAUFRE DE LIÈGE	TOMATE VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE PAPRIKA RIZ BIO TOMATÉ BABYBEL FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAISE
DU 23/06 AU 27/06	CELERI RAPÉ VINAIGRETTE SAUTE DE PORC (OF) A LA MOUTARDE SEMOULE BIO CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) COMPOTE POMMES BANANE	MACEDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE FILET DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE POMMES DE TERRE PERSILLÉES YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE VINAIGRETTE BASILIC OMELETTE RATATOUILLE EMMENTAL BIO (à portionner) GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)	PASTÈQUE (à portionner) TORSASES (HVE) A LA BOLOGNAISE VACHE QUI RIT BIO CREME DESSERT VANILLE
DU 30/06 AU 04/07	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET MAIS PANÉ FROMAGER HARICOTS VERTS BIO BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) COURGETTES A LA BECHAMEL CHANTENEIGE MINI CREPE	REPAS FROID SAUCISSON SEC ET CORNICHON SALADE DE PERLES, THON, TOMATE ET MAIS SUISSE FRUITÉ MELON (à portionner)	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE "HOT DOG" PARTY (pain, saucisse de volaille, mayonnaise) POTATOES ROTY TOMME NOIRE (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT