



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 27/04 AU 01/05	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE DJONNAISE (*nuggets de blé)</p> <p>CHOU FLEUR BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE (*cordon végétal)</p> <p>HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>GAUFRE LIEGEOISE</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON (*œuf dur mayonnaise)</p> <p>AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU CURRY (*boulettes végétales sauce du jour)</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>1er mai Jour férié</p>
DU 04/05 AU 08/05	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>BOUDIN BLANC* (régional) (*saucisse végétale)</p> <p>LENTILLES CUISINÉES</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE AURORE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>CROISILLON AUX POMMES</p>	<p>8 mai Jour férié</p>
DU 11/05 AU 15/05	<p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>FILET DE POISSON PANÉ (MSC)</p> <p>HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES BANANE</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BŒUF (OF) (*parmentier au fromage)</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</p>	
DU 18/05 AU 22/05	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURES SAUCE AU CURRY</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>PONT L'ÊVEQUE</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>HOT DOG PARTY (saucisse, pain hot-dog, ketchup, pommes sautées) (*saucisse végétale)</p> <p>CHEDDAR RÂPÉ</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE (*nuggets de blé)</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>
DU 25/05 AU 29/05	<p>JOUR FÉRIÉ</p>	<p>MACÉDOINE MAYONNAISE</p> <p>TORTELLONIS PROVENÇALE BIO SAUCE CRÈME</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>PENNES HVE À LA BOLOGNAISE DE BŒUF (OF) (*pennes HVE à la napolitaine)</p> <p>KIRI</p> <p>COMPOTE POMMES POIRES</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE BARBECUE (*omelette)</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional)</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner)</p>
DU 01/06 AU 05/06	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO FAÇON COUSCOUS (*boulettes végétales sauce du jour)</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>MINI CREPES SUCRÉES</p>	<p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>CHILI SIN CARNÉ</p> <p>RIZ BIO</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p>	<p>TARTE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME (*cordon végétal)</p> <p>PETITS POIS</p> <p>SAINT MÔRET BIO</p> <p>COMPOTE DE POMMES HVE</p>