



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
DU 6 AU 10	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule BIO) OU SALADE DE LENTILLONS BIO (locaux) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE POISSON MELNIÈRE ET CITRON CAROTTES RONDELLES PERSILLÉES CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner) OU VACHE PICON COMPOTE POMME-ANANAS OU COMPOTE POMME-BANANE	CÉLÉRI RÂPÉ (local) RÉMOULADE OU SALADE VERTE VINAIGRETTE GNOCCHI BIO SAUCE TOMATE PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ KIWI BIO (K) OU FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL JAMBON BLANC* (LR, OF) PURÉE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	"HOT DOG PARTY" SALADE COLESLAW (carottes et chou blanc locaux) HOT-DOG (saucisse de volaille) POTATOES ET KETCHUP PETIT LOUIS TARTINE POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE OU MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE POULET (local, OF) SAUCE CURRY BLÉ AUX PETITS LÉGUMES GOUDA BIO (à portionner) OU SAMOS MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME DESSERT VANILLE
DU 13 AU 17	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE OU RADIS BEURRE TORTELLONI BIO POMODORRE MOZZARELLA SAUCE TOMATE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) OU PETIT MOULÉ NATURE FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ OU YAOURT AROMATISÉ	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHÉL (local, OF) LENTILLONS BIO (locaux) TOMME BLANCHE (à portionner) OU VACHE PICON FRUIT DE SAISON AU CHOIX	PANAIS (local) RAPE REMOULADE PILONS DE POULET (OF) SAUCE FORESTIERE COQUILLETES BIO EDAM BIO (à portionner) COMPOTE DE POMMES (HVE)	VELOUTÉ DE POIREAUX BOEUF (OF) BOURGUIGNON SEMOULE BIO FROMAGE AIL ET FINES HERBES OU CHANTAILLOU BANANE BIO OU FRUIT DE SAISON	CAKE AUX DES DE VOLAILLE (à portionner) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AÛRORE PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre) BRIE EN POINTE (à portionner) OU FRAIDOU FLAN CARAMEL OU LIÉGEOIS CHOCOLAT
DU 20 AU 24	SALADE CAMPAGNARDE OU SALADE DE RIZ NIÇOISE BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE PETITS POIS CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner) OU VACHE QUI RIT BIO COMPOTE DE FRUITS OU COMPOTE POMME COING	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS OU PAMPLEMOUSSE ET SUCRE ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE DE REIMS BOULGHOUR BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) OU TARTARE NATURE CRÈME DESSERT VANILLE OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT	VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO CHIPOLATAS* ET KETCHUP POMMES NOISETTE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OU ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL LASAGNES DE LÉGUMES CHANTENEIGE BIO OU SAINT-NECTAIRE (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional, à portionner)	BIENVENUE EN INDE CAROTTES CUITES VINAIGRETTE À LA CORIANDRE SAUTÉ DE DINDE (OF) AUX ÉPICES TANDOORI HARICOTS BEURRE PERSILLES PETIT SUISSE SUCRÉ GÂTEAU INDIEN (à portionner)
DU 27 AU 31	CÉLÉRI RÂPÉ (local) RÉMOULADE OU CHOU ROUGE VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE CORDON BLEU DE DINDE GRATIN DE CHOU FLEURS ET POMMES DE TERRE PETIT MUNSTER AOP (à portionner) OU KIRI YAOURT AUX FRUITS OU FROMAGE BLANC AROMATISÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE OU BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE NORMANDIN DE VEAU AU JUS SEMOULE BIO TOMME GRISÉ (à portionner) OU SAMOS COMPOTE DE POMMES (HVE) OU COMPOTE POMME-COING	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE HOLLANDAISE CAROTTES A L'AIL YAOURT NATURE SUCRÉ BANANE BIO	RADIS ET BEURRE OU CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RÂPE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT OU FLAN CARAMEL	CAKE AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (local, OF) SAUCE FAÇON MADÈRE HARICOTS VERTS PERSILLES MONTBOISSIER (à portionner) OU TARTARE AIL ET FINES HERBES POMME BIO OU FRUIT DE SAISON
DU 3 JUIL	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio) OU SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS QUENELLES NATURE À LA MOUTARDE DE REIMS POËLÉE MÉRIDIONALE BUCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) OU CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES POIRE OU FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE OU CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE COCKTAIL BOULETTES DE BOEUF (OF) SAUCE TOMATE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES MAADAM BIO (à portionner) OU PETIT MOULÉ NATURE FRUIT DE SAISON AU CHOIX	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE TORTIS À LA CARBONARA* CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE	PÂTE DE CAMPAGNE* ET CORNICHONS OU MORTADELLE* ET CORNICHONS NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP RIZ BIO FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ OU PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ COMPOTE DE POMMES (locales, à portionner)	CHOU BLANC BIO (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES OU SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET (OF) À LA CRÈME PURÉE NINON CANTAL AOP (à portionner) OU SAINT-MORÉT SEMOULE AU LAIT OU RIZ AU LAIT
DU 10 AU 14	FERIE Lundi de Pâques	BETTERAVES ROUGES (BIO) VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE OU COEURS DE PALMIER VINAIGRETTE TORTELLINI SPINACI SAUCE CREME YAOURT NATURE SUCRÉ OU FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ ORANGE BIO OU FRUIT DE SAISON	SALADE CAMPAGNARDE OMELETTE FRAICHE (à portionner) HARICOTS PLATS A L'AIL CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	REPAS DE PÂQUES CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AU CITRON FILET DE POULET (local, OF) BASQUAISE POMMES PINS EDAM BIO (à portionner) PÂTISSERIE DE PÂQUES (à portionner)	CELERI RAPE REMOULADE OU CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL COULOMMIERS (à portionner) OU PETIT LOUIS TARTINE KIWI BIO (K) OU FRUIT DE SAISON
VACANCES DE PRINTEMPS					
DU 1 AU 5	FERIE On fête Le 1er Mai	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE OU CHOU CHINOIS VINAIGRETTE FILET DE COLIN (msc) SAUCE ANETH GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE PETIT MUNSTER AOP (à portionner) OU SAMOS FROMAGE BLANC NATURE SUCRE OU YAOURT AROMATISE	CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC CORDON BLEU DE VOLAILLE PUREE DE PATATE DOUCE MONTCADI (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OU CAROTTES CUITES VINAIGRETTE AU CUMIN FLAN AUX LÉGUMES, POMMES DE TERRE ET EMMENTAL CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner) OU CHANTAILLOU POMMES BIO OU FRUIT DE SAISON	RADIS ET BEURRE OU TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE SAUTE DE BOEUF (OF) AUX OIGNONS SEMOULE BIO MINI-CHÈVRE (BC) OU EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMMES (locales) - RHUBARBE (à portionner)
DU 8 AU 12	FERIE 8 MAI 1945	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS OU SALADE DE PERLES VINAIGRETTE BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE CAROTTES RONDELLES BRIE EN POINTE (à portionner) OU VACHE PICON FRUIT DE SAISON AU CHOIX	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio) AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE HARICOTS VERTS PERSILLES EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE OU SALADE VERTE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE BIO YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local, à portionner) COMPOTE POMMES PASSION OU COMPOTE DE FRUITS	COURGETTE CRUE RÂPÉE EN SALADE SAUCE AU YAOURT NATURE OU CÉLÉRI RAPE (local) REMOULADE BOUDIN BLANC* DES ARDENNES (local, OF) LENTILLONS BIO (locaux) VACHE QUI RIT BIO OU CARRÉ LIGUEIL (à portionner) ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*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.

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc