



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 8 au 12	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LEGUMES BIO ET MAYONNAISE</p> <p>LASAGNE DE BOEUF</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)</p> <p>LENTILLES (locales)</p> <p>FRIPON</p> <p>FRAIDOU</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p>	<p>ROULADE DE VOLAILLE</p> <p>OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS ET KETCHUP</p> <p>MACARONS BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>PETIT MUNSTER (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX</p>	<p>SALADE DE PERLES, TOMATES, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>OEUFS DURS BIO SAUCE FAÇON MORNAY</p> <p>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME - CAROTTE DU CHEF (à portionner)</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>SAUTÉ DE POULET SAUCE FAÇON COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>
du 15 au 19	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TOMATE</p> <p>PETITS POIS BIO</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS BIO FAÇON PIÉMONTAISE</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT </p> <p>LIÉGEOIS À LA VANILLE </p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO ET MAYONNAISE</p> <p>TOMATE FARCIE*</p> <p>RIZ BIO</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>ABRICOT</p> <p>FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>TOMATE ET VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE SAUCE MOUTARDE</p> <p>CAROTTES (LOCALES)</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>KIRI</p> <p>CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF (à portionner)</p>	<p>SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>CHEDDAR (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP</p>
JUIN - JUILLET 2026					<p> Vol... destination ... Le Mexique</p>
du 22 au 26	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>CÉLÉRI RÂPÉ RÉMOULADE</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO VINAIGRETTE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA PROVENCALE</p> <p>PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>AGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SAINT-MORÉT BIO</p> <p>FRIPON</p> <p>MINI CRÊPES SUCRÉES</p>	<p> Vol... destination ... Le Mexique</p> <p>SALADE DE TOMATE, MAÏS, ET AVOCAT</p> <p>FAJITAS : ÉGRÉNÉ DE BOEUF, MAÏS SAUCE TEX MEX</p> <p>RIZ BIO TOMATÉ </p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)</p>
du 29 juin au 3 juillet	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE LENTILLES CORAIL BIO VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>QUENELLES NATURES SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS BIO ET FINES HERBES</p> <p>CHANTENEIGE BIO</p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>PENNES BIO À LA BOLOGNAISE DE BOEUF</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME PÊCHE</p> <p>COMPOTE POMME COING</p>	<p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE STRASBOURG*, MAYONNAISE</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTE</p> <p>TOMME BIO (locale) (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE</p> <p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHON</p> <p>SALADE DE PÉPINETTES, SURIMI, TOMATE ET MAÏS</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>SUISSE SUCRÉ </p> <p>MELON (à portionner)</p> <p>PASTÈQUE (à portionner)</p>

BONNES VACANCES !

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat 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.

