



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 10 AU 14	TABOULÉ (semoule bio) MÉLANGE DE COQUILLETTES BIO, MAIS VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ COMPOTE POMME BANANE COMPOTE POMME FRAISE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE MACÉDOINE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE EMMENTAL BIO (à portionner) PETIT MUNSTER (à portionner) POMME KIWI BIO	OEUF DUR MAYONNAISE ÉMINCÉ DE CUISSÉ DE POULET SAUCE TOMATE SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) ORANGE BIO	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE RADIS ROSES VINAIGRETTE "FISH AND CHIPS" ET KETCHUP POTATOES VACHE QUI RIT BIO SAINT MORËT YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	"LA VIE EN ROSE" CAKE BETTERAVE CHÈVRE (à portionner) LASAGNES DE LÉGUMES BABYBEL COMPOTE AUX FRUITS ROUGES (à portionner)
DU 17 AU 21	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PETITS POIS AU JUS BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) POIRE ORANGÉ BIO	CÉLÉRI (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE CHOU BLANC (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BIO SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ MUFFIN AU CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE AU THYM POMMES DE TERRE SAUTÉES GOUDA BIO (à portionner) LIÉGEOIS VANILLE	SALADE VERTE VINAIGRETTE COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ CHANTENEIGE SAMOS POMME AU CAMEL	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CHOU ROUGE VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE RIZ BIO EDAM (à portionner) MIMOLETTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ YAOURT SUCRÉ
DU 24 AU 28	MACÉDOINE VINAIGRETTE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE CRÈME CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) KIWI BIO POMME	COLESLAW (carotte et chou local) VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA BEIGNET DE BROCOLIS TOMME NOIRE IGP (à portionner) EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CAMEL MOUSSE AU CHOCOLAT	CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE MINI-FARFALLES MAASDAM BIO (à portionner) BANANE BIO	OEUF DUR ET MAYONNAISE RILLETES DE THON SAUTÉ DE DINDE SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO YAOURT BIO SUCRÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE POMME BIO RHUBARBE DU CHEF (à portionner)	BROCOLIS VINAIGRETTE BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON CANTAL AOP (à portionner) PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) ÉCLAIR AU CHOCOLAT
DU 31/03 AU 4/04	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAIS ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC ET CITRON CAROTTES (locales) PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) BRIE (à portionner) ORANGE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES GOUDA (à portionner) SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ	LENTILLONS BIO (locales) VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* SAUCE AU THYM RATATOUILLE EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMME POIRE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON OEUF DUR ET MAYONNAISE AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO JAUNE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE PETITS POIS VACHE QUI RIT SAMOS GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À L'ANANAS (à portionner)
VACANCES DE PRINTEMPS : du 5 au 20 avril 2025					
DU 21 AU 25	 Joyeuses Pâques! Férié Lundi de Pâques	CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE SUCRÉ SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON FRUIT 2ÈME CHOIX	SALADE VERTE VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE À L'INDIENNE SEMOULE BIO BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE HARICOTS BEURRE TOMME GRISE (à portionner) CANTAL AOP (à portionner) SALADE DE FRUITS (coupelle)	 PÂQUES OEUF DUR ET MAYONNAISE PAVÉ DE POISSON À LA NAPOLITAINE POMMES FORESTINE VERRE DE LAIT GÂTEAU ROND AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 28/04 AU 2/05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE DINDE SAUCE À L'ANCIENNE PETITS POIS BRIE EN POINTE (à portionner) BÛCHETTE DE CHÈVRE (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE COMPOTE POMME POIRE	CONCOMBRES VINAIGRETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AUX OIGNONS HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE SAINT-NECTAIRE (à portionner) EMMENTAL (à portionner) DONUTS	RADIS ÉMINCÉS VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE RIZ BIO CANTAL AOP (à portionner) FLAN NAPPÉ CAMEL	Férié - 1er mai Fête du Travail 	CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHARCUTIÈRE BEIGNET DE CHOU FLEUR YAOURT BIO SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ POIRE KIWI BIO
DU 5 AU 9/05	BETTERAVES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CURRY SEMOULE BIO CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE TOMATE VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE	PÂTÉ DE CAMPAGNE* FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE À L'ANETH PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE (à portionner) BANANE BIO	Férié - 8 mai Victoire 1945 	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CONCOMBRE VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)

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

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.