

Menus du 2 mars au 10 avril 2026

Légende:



Préparé par
nos Chefs



Produits ou
ingrédients
labelisés

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 2 AU 6	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS	RADIS ROSES ET BEURRE	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	Vol... destination... l'Irlande SALADE Verte ET VINAIGRETTE
	LASAGNES DE LÉGUMES	FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH	SAUTÉ DE POULET SAUCE TOMATE	ROTÉ DE DINDE SAUCE MOUTARDE	RAGOUT DE PORC* À L'IRLANDAISE
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	BEIGNETS DE BROCOLIS	SEMOUTE BIO	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES
	POMME	CAMEMBERT (à portionner)	SAINT PAULIN (à portionner)	VACHE QUI RIT BIO	CHEDDAR (à portionner)
MARS	POMME	SUISSE SUCRÉ	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	CRUMBLE DE POMMES (à portionner)
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS, CORNICHON ET VINAIGRETTE	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	SALADE Verte VINAIGRETTE
	POISSON PANÉ MSC	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU CURRY	BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE AU THYM	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)	COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ
	CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	PETITS POIS	RIZ BIO	ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE	CHANTEIGNE
DU 9 AU 13	BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner)	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	GOUDA BIO (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)
	POIRE	MUFFIN AU CHOCOLAT	LIÉGOIS VANILLE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	
	MACÉDOINE VINAIGRETTE	TABOULÉ (semoule bio)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	SALADE Verte ET VINAIGRETTE	BROCOLIS VINAIGRETTE
	RAVIOLIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME	ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA	MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE	"CHICKEN BURGER" (pain burger, filet de poulet pané, mayonnaise)	FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON
DU 16 AU 20	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	MAASDAM BIO (à portionner)	CHEDDAR (individuel)	PETITS POIS ET CAROTTES
	CRÈME DESSERT CARAMEL	KIWI BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO SUCRÉ
	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUFS DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE	SALADE Verte VINAIGRETTE	LENTILLONS BIO (locales) VINAIGRETTE	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU YAOURT (à portionner)
	POISSON PANÉ MSC ET CITRON	LASAGNES DE LÉGUMES	ROTÉ DE PORC* SAUCE MOUTARDE	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE À LA CRÈME	
DU 23 AU 27	CAROTTES (locales) PERSILLÉES		RATATOUILLE	RIZ BIO JAUNE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
	CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)	GOUDA (à portionner)	EMMENTAL (à portionner)	SUISSE SUCRÉ	VACHE QUI RIT BIO
	ORANGE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COMPOTE POMME POIRE (sans sucre ajouté)	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE
	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	TABOULÉ (semoule bio)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	RADIS ROSES ET BEURRE	OEUF DUR ET MAYONNAISE
AVRIL	TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE	BOUDIN BLANC* DE RETHEL	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE À L'INDIENNE	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
	COULOMMIERS (à portionner)	PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	SEMOUTE BIO	HARICOTS BEURRE	POMMES FORESTINES
	SALADE DE FRUITS (coupele)	TOMME GRISE (à portionner)	PONT L'ÉVÈQUE AOP (à portionner)	CRÈME ANGLAISE	VACHE QUI RIT BIO
	Joyeuses Pâques!	KIWI	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)	COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)
DU 6 AU 10	FÉRIÉ - Lundi de Pâques	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	PÂQUES	CONCOMBRES VINAIGRETTE
	QUENELLES NATURES SAUCE AURORE	SAUTÉ DE DINDE SAUCE À LA CRÈME	MÉDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE		LASAGNES AU BOEUF
	PETITS POIS	RIZ BIO	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE		YAOURT BIO SUCRÉ
	BRIE EN POINTE (à portionner)	CANTAL AOP (à portionner)	BEIGNETS DE CHOU FLEUR		POIRE
	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	PETIT LOUIS GÂTEAU ROND DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)		

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plats 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."

