

Menus du 2 mars
au 10 avril 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
MARS	DU 2 AU 6	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES FROMAGE BLANC SUCRÉ POMME	SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH BEIGNETS DE BROCOLIS CAMEMBERT (à portionner) SUISSE SUCRÉ	RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE POULET SAUCE TOMATE SEMOULE BIO SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	 Vol... destination... l'Irlande  SALADE VERTE ET VINAIGRETTE RAGOÛT DE PORC* À L'IRLANDAISE  PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES CHEDDAR (à portionner) CRUMBLE DE POMMES (à portionner)
	DU 9 AU 13	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHON ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner) POIRE	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) MUFFIN AU CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE AU THYM RIZ BIO GOUDA BIO (à portionner) LIÉGEOIS VANILLE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE EDAM BIO (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ CHANTENEIGE COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)
	DU 16 AU 20	MACÉDOINE VINAIGRETTE RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE CRÈME CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) CRÈME DESSERT CARAMEL	TABOULÉ (semoule bio) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE CANTAL AOP (à portionner) KIWI BIO	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE MAASDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE "CHICKEN BURGER" (pain burger, filet de poulet pané, mayonnaise)  POTATOES, MAYONNAISE CHEDDAR (individuel) COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	BROCOLIS VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON PETITS POIS ET CAROTTES YAOURT BIO SUCRÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU YAOURT (à portionner)
	DU 23 AU 27	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC ET CITRON CAROTTES (locales) PERSILLÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) ORANGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES GOUDA (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	LENTILLONS BIO (locales) VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE RATATOUILLE EMMENTAL (à portionner) COMPOTE POMME POIRE (sans sucre ajouté)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO JAUNE SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS PERSILLÉS VACHE QUI RIT BIO BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE
	AVRIL	DU 30 MARS AU 3 AVRIL	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE COULOMMIERS (à portionner) SALADE DE FRUITS (coupelle)	TABOULÉ (semoule bio) BOUDIN BLANC* DE RETHEL PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE TOMME GRISE (à portionner) KIWI	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE À L'INDIENNE SEMOULE BIO PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	RADIS ROSES ET BEURRE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE HARICOTS BEURRE CRÈME ANGLAISE BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)
	DU 6 AU 10	 joyeuses Pâques! FÉRIÉ - Lundi de Pâques 	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) QUENELLES NATURES SAUCE AUREOLE PETITS POIS BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO CANTAL AOP (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	 PÂQUES MÉDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE BEIGNETS DE CHOU FLEUR PETIT LOUIS  GÂTEAU ROND DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE LASAGNES AU BOEUF YAOURT BIO SUCRÉ POIRE

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."