

Menus du 11 mars au 10 mai 2024



Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS DU 11 AU 15	<p>CÉLERI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>BRIE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>POMME</p>	<p>CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE</p> <p>"FISH AND CHIPS" CITRON</p> <p>POTATOES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local)</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)</p> <p>CAPPELLETIS TEX-MEX SAUCE CRÈME</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>BRIOCHE TRANCHÉE</p>
MARS DU 18 AU 22	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS</p> <p>CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>POIRE</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET (FR) SAUCE AU CURRY</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME</p>	<p>Les Saveurs de l'AUVERGNE</p> <p>SALADE VERTE ET EMMENTAL VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE*</p> <p>LENTILLES VERTES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AU YAOURT (à portionner)</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>
MARS DU 25 AU 29	<p>SALADE DE PERLES, MAIS, TOMATES ET VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF, Label Rouge) SAUCE PAPRIKA</p> <p>SALSIFIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (régional) SAUCE À LA MOUTARDE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME SPÉCULOOS (à portionner)</p>	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR À LA VANILLE</p>
MARS DU 1er AU 5	<p> <i>Lundi de Pâques</i></p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>ORANGE</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROÛTONS</p> <p>BOULETTE D'AGNEAU SAUCE AUX AROMATES</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>SAMOS </p> <p>GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE (à portionner)</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET PERSIL</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENCALE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
AVRIL DU 8 AU 12	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>P'TIT LOUIS COQUE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMME HVE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE (OF) SAUCE À L'INDIENNE</p> <p>CHOU-FLEUR (CE2) BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : TUTTI-FRUTTI DU CHEF (à portionner)</p>
AVRIL DU 15 AU 19	<p>CÉLERI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL</p> <p>GNOCCHIS À LA PROVENÇALE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</p> <p>RIZ</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>POIRE</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL*</p> <p>TORSADES BIO À LA BOLOGNAISE</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>DONUTS</p>
VACANCES				
MAI DU 6 AU 10	<p>TABOULÉ CREOLE (semoule bio)</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE (FR)</p> <p>PURÉE DE COURGETTE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>POMME</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE VÉGÉTARIENNE</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>FLAN VANILLE</p>	<p></p>	

*Plats faisant l'objet d'un 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."