

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

*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.