

Menus du 13 mai au 05 juillet 2024

Légende:



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MAY	DU 13 AU 17 BETTERAVES BIO RAPÉES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE CURRY POMMES DE TERRE SAUTÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	DU 13 AU 17 RADIS ROSES ET BEURRE BOUDIN BLANC* (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	DU 13 AU 17 PÂTE DE CAMPAGNE* FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ANETH RIZ TOMME BLANCHE (à portionner) BANANE BIO	DU 13 AU 17 TABOULÉ BIO À LA MENTHE (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OP) SAUCE MOUTARDE PETIT POIS AU JUS SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)	DU 13 AU 17 CONCOMBRE VINAIGRETTE COQUELLETTES BIO SAUCE PROVENÇALE ET FROMAGE RAPE GOUDA BIO (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ
	DU 20 AU 24 JOUR FÉRIÉ	DU 20 AU 24 CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME VACHE QUI RIT ANANAS AU SIROP (à portionner)	DU 20 AU 24 RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OP) SAUCE AU PAPRIKA SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	DU 20 AU 24 ŒUF DUR ET MAYONNAISE POISSON PANÉ 100% FILET MSC MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BECHAMEL EMMENTAL BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	DU 20 AU 24 TOMATE ET VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS PURÉE DE CAROTTES VERRE DE LAIT BIO MINI-CRÊPE SUCRÉE
DU 27 AU 31	DU 27 AU 31 SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAPRICE DES DIEUX (à portionner) NECTARINE	DU 27 AU 31 MELON (à portionner) POMMES DE TERRE AU FROMAGE CHANTENEIGE SALADE DE FRUITS INDIVIDUELLE	DU 27 AU 31 RILLETTES DE THON RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE BLÉ BÔCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) FRUIT DE SAISON	DU 27 AU 31 Direction le Sud-Ouest SALADE VERTE AU FROMAGE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* SVFS (local) SAUCE CHORIZO RE ET PERRADE FAÇON BAJOUX SUISSE FRUITE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : GÂTEAU BASQUE (à portionner)	DU 27 AU 31 CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE BOLOGNAISE DE BOEUF PENNES BIO EDAM BIO (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ
DU 3 AU 7	DU 3 AU 7 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	DU 3 AU 7 RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE POULET SAUCE AU MIEL CAROTTES VICHY YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) ECLAIR VANILLE	DU 3 AU 7 MELON (à portionner) JAMBON BLANC* PURÉE DE POMMES DE TERRE GOUDA BIO (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ	DU 3 AU 7 SALADE ICEBERG HAMBURGER (pain burger, steak haché de boeuf (OP), ketchup) POTATOES, KETCHUP TRANCHE DE CHEDDAR Welcome in America COMPOTE POMME LOCAL	DU 3 AU 7 CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) POISSON PANÉ 100% FILET MSC RATATOUILLE KIRI ABRICOT
JUIN	DU 10 AU 14 CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE PERSILLÉES BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	DU 10 AU 14 CONCOMBRE VINAIGRETTE COQUELLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RAPE EMMENTAL BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	DU 10 AU 14 SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE BLANC DE POULET FORME AGUILLETTE SAUCE CRÈME RIZ SANT PAULIN (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	DU 10 AU 14 SAUCISSON À L'AIL* BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS SUISSE FRUITÉ PÂSTÈQUE (à portionner)	DU 10 AU 14 TOMATE VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OP) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL SAINT MORET BIO CLAFOUTIS AUX PÊCHES (à portionner)
	DU 17 AU 21 PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF (OP) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON COURGETTES AU FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (à portionner) FRUIT DE SAISON	DU 17 AU 21 MELON (à portionner) BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) PURÉE DE POMMES DE TERRE FRIPON SUISSE FRUITÉ	DU 17 AU 21 SALADE DE PERLES TOMATES MAÏS ET VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS RATATOUILLE MIMOLETTE (à portionner) BANANE BIO	DU 17 AU 21 BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNE AUX LÉGUMES YAOURT BIO SUCRÉ COMPOTE POMME BIO-RHUBARBE (à portionner)	DU 17 AU 21 RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE DINDE (OP) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY CAROTTES À L'ÉCHALOTE EDAM BIO (à portionner) DONUTS
DU 24 AU 28	DU 24 AU 28 TABOULÉ (semoule bio) NUGGETS DE POISSON PETITS POIS AU JUS CHANTENEIGE MELON (à portionner)	DU 24 AU 28 CONCOMBRE VINAIGRETTE CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE SALADE AUX ŒUFS FAÇON PIEMONTAISE GOUDA BIO (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	DU 24 AU 28 RADIS ROSES ET BEURRE SAUTÉ DE PORC* (OP) SAUCE MOUTARDE MACARONIS BIO BÔCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) ABRICOT	DU 24 AU 28 TOMATE ET VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO COMTE AOP (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE	DU 24 AU 28 MACÉDOINE VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA CHOU-FLEUR CEA À LA BECHAMEL YAOURT BIO SUCRÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
JULIET	DU 1ER AU 5 CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	DU 1ER AU 5 BETTERAVE BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRAISE	DU 1ER AU 5 PÂSTÈQUE (à portionner) TORSADES BIO À LA BOLOGNAISE VACHE QUI RIT BIO SUISSE SUCRÉ	DU 1ER AU 5 TOMATE VINAIGRETTE BASILIC FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RATATOUILLE SAINT NECTAIRE (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	DU 1ER AU 5 SALADE VERTE ET VINAIGRETTE *HOT DOG* PARTY (pain, sauce de volaille, mayonnaise) POMMES DE TERRE NOISETTE TOMME NOIRE (à portionner) COMPOTE POMME HVE

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plats faisant l'objet d'un 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.