



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

MARS

DU 10/03 AU 14/03

Lundi

TABOULÉ (semoule bio)

SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE

HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS

BRIE (à portionner)

FRUIT DE SAISON

Mardi

MACEDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

QUENELLES NATURES SAUCE AU CURRY

COQUILLETES BIO

EMMENTAL BIO (à portionner)

YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)

Jeudi

SALADE ICEBERG VINAIGRETTE

"FISH AND CHIPS" ET MAYONNAISE

POTATOES

VACHE QUI RIT BIO

COMPOTE POMME BANANE

Vendredi

RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE

LA VIE EN ROSE

JAMBON BLANC

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET A LA BETTERAVES

YAOURT À BOIRE À LA FRAISE

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX PRALINES ROSE (à portionner)

DU 17/03 AU 21/03

CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE

SAUTÉ DE VOLAILLE (OF) SAUCE MOUTARDE

RIZ BIO

COULOMMIERS (à portionner)

FRUIT DE SAISON

CÉLERI (local) SAUCE FACON RÉMOULADE

FILET DE HOKI MSC SAUCE AU CITRON

HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL

SUISSE NATURE SUCRÉ

MUFFIN CHOCOLAT

VELOUTÉ DE LÉGUMES

BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)

LENTILLES

EDAM BIO (à portionner)

FROMAGE BLANC AROMATISÉ

CRÊPE AU FROMAGE

GALETTE DE SOJA A LA PROVENCALE

CHOU-FLEUR (CE2) ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL

PONT L'EVEQUE (AOP) (à portionner)

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

DU 24/03 AU 28/03

COLESLAW (local) VINAIGRETTE

SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA

PUREE DE POTIRON

TOMME NOIRE IGP (à portionner)

FRUIT DE SAISON

MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE

TORTELLINIS BIO POMODORE MOZZARELLA SAUCE TOMATE

CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)

MOUSSE AU CHOCOLAT

OEUF DUR ET MAYONNAISE

SAUTÉ DE DINDE SAUCE ÉCHALOTE

SEMOULE BIO

MAASDAM BIO (à portionner)

COMPOTE POMME HVE

BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE

FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON

CAROTTES RONDELLES

CANTAL AOP (à portionner)

ÉCLAIR A LA VANILLE

DU 31/03 AU 04/04

CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE

LASAGNE DE LÉGUMES

EMMENTAL BIO (à portionner)

YAOURT AROMATISÉ

TABOULÉ (semoule bio)

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OLIVES

PETITS POIS

CARRÉ LIGUEIL

FRUIT DE SAISON

SAUCISSON SEC ET CORNICHONS

AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME

RIZ BIO

SAINT PAULIN (à portionner)

FRUIT DE SAISON

SALADE VERTE VINAIGRETTE

BEIGNET DE CALAMAR ET MAYONNAISE

HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS

PETIT SUISSÉS SUCRÉ

TARTE AUX POMMES (à portionner)

VACANCES DE PRINTEMPS

DU 21/04 AU 25/04

Lundi de Pâques

CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE PERSILLÉE

COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ

TOMME GRISE (à portionner)

SALADE DE FRUITS (coupelle)

SURIMI ET MAYONNAISE

BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE MILANAISE

POMMES FORESTINE

EDAM BIO (à portionner)

DESSERT DE PÂQUES

PIZZA AU FROMAGE (à portionner)

SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE A L'ANCIENNE

CHOU-FLEUR (CE2) BÉCHAMEL

SUISSE SUCRÉ

FRUIT DE SAISON

AVRIL

DU 28/04 AU 02/05

TABOULÉ (semoule BIO)

SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE CHARCUTIÈRE

CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE À LA CREME

BRIE EN POINTE (à portionner)

FRUIT DE SAISON

RADIS ÉMINCÉS ET VINAIGRETTE

TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CREME

SAINT MORET BIO

FLAN NAPPÉ CAMEL

Jours fériés

CÉLERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE SAUCE COCKTAIL

CORDON BLEU DE VOLAILLE

HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE

YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)

GAUFRE LIEGEOISE

DU 05/05 AU 09/05

CONCOMBRE VINAIGRETTE

BOUDIN BLANC* (régional)

MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES

GOUDA BIO (à portionner)

FRUIT DE SAISON

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

GRATIN DE GNOCCHIS A LA PROVENCALE

EDAM BIO (à portionner)

DONUTS

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE

ÉMINCÉ DE FILET DE POULET (OF) SAUCE CURRY

POMMES RISSOLÉES

CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)

YAOURT BIO SUCRÉ