



# Menus du 10 mars au 09 mai 2025

Légende:



Préparé par  
nos Chefs

Produit  
local  
et/ou  
régional

BIO

Produits ou  
Ingrédients  
labelisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 10/03 AU 14/03	TABOULÉ (semoule bio)  SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE  HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS  BRIE (à portionner)  FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  QUENELLES NATURES SAUCE AU CURRY  COQUILLETTES BIO  EMMENTAL BIO (à portionner)  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  "FISH AND CHIPS" ET MAYONNAISE  POTATOES  VACHE QUI RIT BIO  COMPOTE POMME BANANE	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE  LA VIE EN ROSE JAMBON BLANC  ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET À LA BETTERAVES  YAOURT À BOIRE À LA FRAISE  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX PRALINES ROSE (à portionner)
MARS	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 À LA PROVENCALE  CHOU-FLEUR (CE2) ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL  PONT L'EVEQUE (AOP) (à portionner)  COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
DU 17/03 AU 21/03	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  SEMOUTURE 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 À LA VANILLE
DU 24/03 AU 28/03	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  AIGUILLETTES 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 SUISSES SUCRÉ  TARTE AUX POMMES (à portionner)
DU 31/03 AU 04/04	VACANCES DE PRINTEMPS			
AVRIL	Lundi de Pâques	CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE PERSILLÉE  COQUILLETTES 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 À L'ANCIENNE  CHOU-FLEUR (CE2) BÉCHAMEL  SUISSE SUCRÉ  FRUIT DE SAISON
DU 21/04 AU 25/04	TABOULÉ (semoule BIO)  SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE CHARCUTIÈRE  CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE À LA CRÈME  BRIE EN POINTE (à portionner)  FRUIT DE SAISON	RADIS ÉMINCÉS ET VINAIGRETTE  TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME  SAINT MORET BIO  FLAN NAPPÉ CARAMEL	Jours fériés	CELERI RAPÉ (local) VINAIGRETTE SAUCE COCKTAIL  CORDON BLEU DE VOLAILLE  HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  GAUFRE LIEGEOSSE
DU 28/04 AU 02/05	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 À 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
DU 05/05 AU 09/05	"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."			