

# Menus du 10 mars au 09 mai 2025

## Légende:



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé

	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	MACEDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE QUENELLES NATURES SAUCE AU CURRY COQUILLETES 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 <b>LA VIE EN ROSE</b> JAMBON BLANC ECRASÉ DE POMMES DE TERRE ET À 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'ÉVÊQUE (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	 <b>Lundi de Pâques</b>	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
DU 28/04 AU 02/05	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	 <b>Jours fériés</b>	CELERI 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

\*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.