

Menus du 02 mars
au 10 avril 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MARS	DU 02/03 AU 06/03	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX 3 FROMAGES SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH BROCOLIS BÉCHAMEL CAMEMBERT BIO (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	RADIS ROSES ET BEURRE RÔTI DE DINDE (OF) SAUCE TOMATE BLÉ PILAF SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE POTÉE IRLANDAISE À LA SAUCISSE FUMÉE CHEDDAR (à portionner) IRISH APPLE CAKE (cake aux pommes)
	DU 09/03 AU 13/03	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS, CORNICHONS ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE QUENELLES NATURES SAUCE AURORE RIZ BIO MIMOLETTE BIO FROMAGE BLANC AROMATISÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES ET MAYONNAISE NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU THYM SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE	POTAGE DE LÉGUMES AIGUILLETES DE POULET (OF) SAUCE AU CURRY PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) MINI CRÊPES SUCRÉES
	DU 16/03 AU 20/03	TABOULÉ (semoule bio) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME CANTAL AOP MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CHILI CON CARNÉ RIZ BIO MAASDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE FISH BURGER (pain burger, filet de poisson pané, mayonnaise) POTATOES, MAYONNAISE CHEDDAR (individuel) COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	HARICOTS VERTS EN SALADE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON COLOMBO PETITS POIS ET CAROTTES SUISSE FRUITÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)
	DU 23/03 AU 27/03	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AU CITRON CAROTTES (locales) PERSILLÉES BRIE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE GRATIN DE COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE GOUDA BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	SALADE COLESLAW RÔTI DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE LENTILLES EMMENTAL BIO (à portionner) COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	POTAGE DE POTIRON (à portionner) PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME NOIRE IGP BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHON AIGUILLETES DE POULET (OF) SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO JAUNE SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON
AVRIL	DU 30/03 AU 03/04	TABOULÉ (dont semoule bio) NUGGETS DE POULET HARICOTS BEURRE TOMME GRISE (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ	OEUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY POMMES FORESTINES VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE RÔTI DE DINDE (OF) SAUCE À L'INDIENNE BLÉ PILAF PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	RADIS ROSES ET BEURRE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLES CUISINÉES COULOMMIERS (à portionner) SALADE DE FRUITS (coupelle)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE GRATIN DE GNOCCHIS AU POTIRON ET AU FROMAGE À RACLETTE CRÈME ANGLAISE BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)
	DU 06/04 AU 10/04	Joyeuses Pâques OMELETTE PETITS POIS SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE FAÇON CARBONARA BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) ET VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO CANTAL AOP (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	MEDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE SEMOULE BIO VERRE DE LAIT BIO DESSERT DE PÂQUES	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) OMELETTE PETITS POIS SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON

"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."