



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS DU 11 AU 15	<p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>BRIE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>POMME</p>	<p>CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE</p> <p>*FISH AND CHIPS* CITRON</p> <p>POTATOES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local)</p>	<p>HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE</p> <p>CAPPELLETS TEX-MEX SAUCE CRÈME</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>BRIOCHE TRANCHÉE</p>
MARS DU 18 AU 22	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS</p> <p>CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, PERSIL VINAIGRETTE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET (FR) SAUCE AU CURRY</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME</p>	<p><b>Les Saveurs de l'AUVERGNE</b></p> <p>SALADE VERTE ET EMMENTAL VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE*</p> <p>LENTILLES VERTES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AU YAOURT (à portionner)</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>
MARS DU 25 AU 29	<p>SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATES ET VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF, Label Rouge) SAUCE PAPRIKA</p> <p>SALSIFIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (régional) SAUCE À LA MOUTARDE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME SPÉCULOOS (à portionner)</p>	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR À LA VANILLE</p>
AVRIL DU 1er AU 5	<p>Lundi de Pâques</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>ORANGE</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROÛTONS</p> <p>BOULETTE D'AGNEAU SAUCE AUX AROMATES</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>SAMOS </p> <p>GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE (à portionner)</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET PERSIL</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENCEALE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
AVRIL DU 8 AU 12	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>P'TIT LOUIS COQUE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE PROVENCEALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMME HVE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE (OF) SAUCE À L'INDIENNE</p> <p>CHOU-FLEUR (CE2) BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : TUTTI-FRUTTI DU CHEF (à portionner)</p>
AVRIL DU 15 AU 19	<p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FACON COCKTAIL</p> <p>GNOCCHIS À LA PROVENÇALE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</p> <p>RIZ</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>POIRE</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL*</p> <p>TORSADES BIO À LA BOLOGNAISE</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>DONUTS</p>
<b>VACANCES</b>				
MAI DU 6 AU 10	<p>TABOULÉ CREOLE (semoule bio)</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE (FR)</p> <p>PURÉE DE COURGETTE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>POMME</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE VÉGÉTARIENNE</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>FLAN VANILLE</p>		

\*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*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.\*