



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
MARS DU 11 AU 15	<b>CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL</b> <b>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</b> <b>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE</b> <b>PETITS POIS AU JUS</b> BRIE (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) COMPOTE POMME BANANE COMPOTE POMME FRAISE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE <b>MACÉDOINE VINAIGRETTE</b> <b>BOUDIN BLANC* DE RETHÉL (local)</b> <b>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</b> EMMENTAL BIO (à portionner) MIMOLETTE (à portionner) POMME KIWI BIO	OEUF DUR MAYONNAISE <b>ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE TOMATE</b> SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) ORANGE BIO	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE RADIS ROSES ET BEURRE *FISH AND CHIPS* CITRON POTATOES VACHE QUI RIT BIO SAINT MORET YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local)	HARICOTS BEURRES VINAIGRETTE CAPPELLETIS TEX-MEX SAUCE CRÈME SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ BRIOCHE TRANCHÉE	
MARS DU 18 AU 22	TABOULÉ (semoule bio) MÉLANGE DE COQUILLETES BIO, MAIS VINAIGRETTE BEIGNETS DE CALAMARS <b>CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL</b> COULOMMIERS (à portionner) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) POIRE ORANGE BIO	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS, PERSIL VINAIGRETTE</b> <b>AIGUILLETES DE POULET (FR) SAUCE AU CURRY</b> HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BIO SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ COMPOTE POMME COMPOTE POMME ABRICOT	<b>MACÉDOINE VINAIGRETTE</b> BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE RIZ GOUDA BIO (à portionner) LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>Les Saveurs de l'AUVERGNE</b>  <b>SALADE VERTE ET EMMENTAL VINAIGRETTE SAUCISSE FUMÉE*</b>  <b>LENTILLES VERTES</b>  <b>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</b>  <b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AU YAOURT (à portionner)</b> </div>	CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE CHOU ROUGE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ VACHE QUI RIT BIO CHANTENEIGE FROMAGE BLANC AROMATISÉ YAOURT SUCRÉ	
MARS DU 25 AU 29	<b>SALADE DE PERLES, MAIS, TOMATES ET VINAIGRETTE</b> <b>SALADE DE RIZ, TOMATES, MAIS ET VINAIGRETTE</b> <b>SAUTÉ DE PORC* (OF, Label Rouge) SAUCE PAPRIKA</b> <b>SALSIFIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</b> CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) KIWI BIO POMME	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE <b>BROCOLIS VINAIGRETTE</b> <b>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</b> TOMME NOIRE IGP (à portionner) EDAM BIO (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOIS VANILLE	<b>CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE</b> NORMANDIN DE VEAU <b>MINI FARFALLES</b> SAINT PAULIN (à portionner) BANANE BIO	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE <b>MACÉDOINE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</b> <b>SAUTÉ DE POULET (régional) SAUCE À LA MOUTARDE</b> SEMOULE BIO YAOURT BIO SUCRÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ <b>COMPOTE POMME SPÉCULOOS (à portionner)</b>	COLESLAW (local) VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE <b>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON</b> <b>PURÉE DE POTIRON</b> CANTAL AOP (à portionner) PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) ÉCLAIR À LA VANILLE	
AVRIL DU 8 AU 15	<p><i>Lundi de Pâques</i></p>	RADIS ROSES ET BEURRE <b>CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE</b> RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ ORANGE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAIS ET VINAIGRETTE <b>RÔTI DE PORC* (Label Rouge) SAUCE AU THYM</b> <b>CAROTTES VICHY</b> SAINT NECTAIRE AOP (à portionner) CRÈME VANILLE	<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROÛTONS BOULETTE D'AGNEAU SAUCE AUX AROMATES</b> <b>POMMES NOISETTE</b> <b>SAMOS</b> <b>GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE (à portionner)</b>	TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE RATATOUILLE EMMENTAL BIO (à portionner) GOUDA (à portionner) BANANE BIO FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	
AVRIL DU 22 AU 28	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE P'TIT LOUIS COQUE CANTAFRAIS ORANGE BIO POMME BIO	<b>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</b> <b>BROCOLIS VINAIGRETTE</b> <b>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE PROVENÇALE</b> SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) TOMME NOIRE IGP (à portionner) YAOURT NATURE SUCRÉ BIO FROMAGE BLANC AROMATISÉ	<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b> <b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CRÈME</b> POMMES DE TERRE SAUTÉES BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner) LIÉGEOIS CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE PERSILLÉE RADIS ROSES ET BEURRE COQUILLETES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ TOMME GRISE (à portionner) CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE DE POMME HVE COMPOTE POMME BANANE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE HARICOTS BEURRES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE DINDE (OF) SAUCE À L'INDIENNE CHOU-FLEUR (CE2) BÉCHAMEL SUISSE SUCRÉ SUISSE FRUITÉ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : TUTTI-FRUTTI DU CHEF (à portionner)	
AVRIL DU 15 AU 19	<b>CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL</b> <b>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</b> <b>GNOCCHIS À LA PROVENÇALE</b> BRIE EN POINTE (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL LIÉGEOIS CHOCOLAT	COLESLAW (local) VINAIGRETTE <b>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</b> <b>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</b> RIZ CANTAL AOP (à portionner) SAINT NECTAIRE (à portionner) POIRE KIWI BIO	LENTILLONS BIO (local) VINAIGRETTE PILONS DE POULET AUX AROMATES RATATOUILLE TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SAUCISSON A L'AIL* OEUF DUR ET MAYONNAISE TORSADÉS BIO À LA BOLOGNAISE GOUDA BIO (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME FRAISE COMPOTE POMME (HVE)	RADIS ROSES ET BEURRE <b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b> <b>BOUDIN BLANC* DE RETHÉL (local)</b> PETITS POIS CAROTTES YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) DONUTS	
<b>VACANCES</b>						
MAI DU 6 AU 10	TABOULÉ CREOLE (semoule bio) <b>SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICHON VINAIGRETTE</b> CORDON BLEU DE DINDE (FR) <b>PURÉE DE COURGETTE</b> CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) POMME FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	<b>TOMATE VINAIGRETTE</b> <b>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</b> <b>LASAGNE VÉGÉTARIENNE</b> GOUDA BIO (à portionner) COMTÉ AOP (à portionner) FLAN VANILLE CRÈME DESSERT CARAMEL				

\*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.\*