



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
MAI DU 13 AU 17	BETTERAVES BIO RAPÉES VINAIGRETTE  ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET SAUCE CURRY POMMES DE TERRE SAUTÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE  BOUDIN BLANC* (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner)  CRÈME DESSERT VANILLE	TABOULÉ BIO À LA MENTHE (semoule bio)  SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE MOUTARDE PETIT POIS AU JUS SUISSE SUCRÉ  COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE  COQUILLETES BIO SAUCE PROVENÇALE ET FROMAGE RAPE GOUDA BIO (à portionner)  YAOURT BIO SUCRÉ
MAI DU 20 AU 24	<b>JOUR FÉRIÉ</b>	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME VACHE QUI RIT  ANANAS AU SIROP (à portionner)	OEUF DUR ET MAYONNAISE  POISSON PANÉ 100% FILET MSC MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES RÉCHAMÉL EMMENTAL BIO (à portionner)  FRUIT DE SAISON	TOMATE ET VINAIGRETTE  NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHAMIGNONS PURÉE DE CAROTTES VERRE DE LAIT BIO  MINI-CRÊPE SUCRÉE
JUN DU 27 AU 31	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET VINAIGRETTE  FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS CAPRICE DES DIEUX (à portionner)  NECTARINE	MELON (à portionner)  POMMES DE TERRE AU FROMAGE CHANTENEIGE  SALADE DE FRUITS INDIVIDUELLE	<b>Direction le Sud-Ouest</b>  <b>SALADE VERTE AU FROMAGE VINAIGRETTE</b> <b>SAUTÉ DE PORC* HVE (local) SAUCE CHOREZO</b> <b>RE ET PIPERADE FAÇON BAJOUK</b>  <b>JUS DE FRUITS</b> <b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU BAJOUK (à portionner)</b>	CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE  BOLOGNAISE DE BOEUF PENNES BIO EDAM BIO (à portionner)  YAOURT BIO SUCRÉ
JUN DU 3 AU 7	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE COULOMMIERS (à portionner)  FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ET BEURRE  FILET DE POULET SAUCE AU MIEL CAROTTES VICHY YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)  ÉCLAIR VANILLE	<b>SALADE ICEBERG</b> <b>HAMBURGER (pain burger, steak haché de boeuf (OF), ketchup)</b> <b>POTATOES, KETCHUP</b>  <b>TRANCHE DE CHEDDAR</b> <b>Welcome in America</b> <b>COMPOTE POMME HVE</b>	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)  POISSON PANÉ 100% FILET MSC RATATOUILLE KIRI  ABRICOT
JUN DU 10 AU 14	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  FILET DE COLIN SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE PERSILLÉES BRIE EN POINTE (à portionner)  YAOURT AROMATISÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE  COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RAPE EMMENTAL BIO (à portionner)  FRUIT DE SAISON	SAUCISSON À L'AIL*  BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS SUISSE FRUITÉ  PASTÈQUE (à portionner)	TOMATE VINAIGRETTE  SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL SAINT MORËT BIO  CLAFOUTIS AUX PÊCHES (à portionner)
JUN DU 17 AU 21	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON BOURGUIGNON COURGETTES AU FROMAGE CAPRICE DES DIEUX (à portionner)  FRUIT DE SAISON	MELON (à portionner)  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional) PURÉE DE POMMES DE TERRE FRIPON  SUISSE FRUITÉ	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  LASAGNE AUX LÉGUMES YAOURT BIO SUCRÉ  COMPOTE POMME BIO-RHUBARBE (à portionner)	RADIS ROSES ET BEURRE  SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY CAROTTES À L'ÉCHALOTE EDAM BIO (à portionner)  DONUTS
JULIET DU 24 AU 28	TABOULÉ (semoule bio)  NUGGETS DE POISSON PETITS POIS AU JUS CHANTENEIGE  MELON (à portionner)	CONCOMBRE VINAIGRETTE CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  SALADE AUX OEUFS FAÇON PIEMONTAISE GOUDA BIO (à portionner)  LIÉGEOIS CHOCOLAT	TOMATE ET VINAIGRETTE  NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO COMTÉ AOP (à portionner)  COMPOTE POMME FRAISE	MACÉDOINE VINAIGRETTE  FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA CHOU-FLEUR CE2 A LA BÉCHAMEL YAOURT BIO SUCRÉ  GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE - GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
JULIET DU 31 AU 5	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE COULOMMIERS (à portionner)  FRUIT DE SAISON	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE  CORDON BLEU PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)  FRAISE	TOMATE VINAIGRETTE BASILIC  FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RATATOUILLE SAINT NECTAIRE (à portionner)  GAUFRE DE LIÈGE	<b>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</b> <b>"HOT DOG" PARTY (pain, saucisse de volaille, mayonnaise)</b>  <b>POMMES DE TERRE NOISETTE</b>  <b>TOMME NOIRE (à portionner)</b>  <b>COMPOTE POMME HVE</b>

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

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

\*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.