



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

MAI

JUIN

DU 12/05 AU 16/05

DU 19/05 AU 23/05

DU 26/05 AU 30/05

DU 02/06 AU 06/06

DU 09/06 AU 13/06

DU 16/06 AU 20/06

DU 23/06 AU 27/06

DU 30/06 AU 04/07

Lundi

CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE

LASAGNE DE LÉGUMES

BRIE EN POINTE (à portionner)

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE

CORDON BLEU DE VOLAILLE

PURÉE DE POMMES DE TERRE

SAINT PAULIN (à portionner)

FRUIT DE SAISON

Jeudi

TABOULÉ (semoule bio)

SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE AU PAPRIKA

CHOUX FLEUR BECHAMEL

SAINT MORET BIO

COMPOTE DE POMME FRAMBOISE

Vendredi

SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS

FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE

MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL

EMMENTAL BIO

CAKE AU CITRON (à portionner)

SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS, TOMATES ET VINAIGRETTE

SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHORIZO

PETITS POIS

CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)

YAOURT BIO SUCRÉ

SALADE COLESLAW VINAIGRETTE

PENNES BIO AUX 3 FROMAGES

CHANTENEIGE

COMPOTE DE POMMES HVE

CONCOMBRE VINAIGRETTE

FILET DE POISSON MEUNIÈRE

RATATOUILLE

SUISSE FRUITÉ

ECLAIR A LA VANILLE

Atelier
C'est pas les légumes!
SALADE VERTE VINAIGRETTE
BURGER (steak haché de bœuf, ketchup)
POTATOES ET KETCHUP
CHEDDAR EN TRANCHE
FRUIT DE SAISON

CREPE AU FROMAGE

AIGUILLETTES DE POULET SAUCE TOMATE

HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL

COULOMMIERS (à portionner)

COMPOTE POMME PASSION

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE

RAVIOLINS AU FROMAGE SAUCE TOMATE

YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)

FRUIT DE SAISON

PONT DE L'ASCENSION

CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE

QUENELLES NATURE SAUCE NAPOLITAINE

COQUILLETES BIO

BRIE EN POINTE (à portionner)

FRUIT DE SAISON

CONCOMBRE VINAIGRETTE

FILET DE LIEU SAUCE ÉCHALOTE

COURGETTES ET POMMES DE TERRE BECHAMEL

SUISSE SUCRÉ

BEIGNET AU POMME

SALADE VERTE AUX CROUTONS

BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS

SEMOULE BIO

EMMENTAL BIO

YAOURT AROMATISÉ

CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)

SAUTÉ DE PORC (OF) SAUCE COLOMBO

CHOUX FLEUR À LA BÉCHAMEL

KIRI

FRUIT DE SAISON

JOUR FÉRIÉ

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE

TORTELLONIS POMODORO MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE

EDAM BIO

YAOURT BIO SUCRÉ

MELON (à portionner)

BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)

LENTILLES VERTES

VACHE PICON

COMPOTE POMME POIRE

RADIS ROSES ÉMINCÉS ET VINAIGRETTE

SAUTÉ DE DINDE SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY

DUO CAROTTES (jaunes et oranges)

TOMME NOIRE IGP

DONUTS

TABOULÉ (semoule bio)

FILET DE COLIN SAUCE CITRON

PETITS POIS AU JUS

SUISSE FRUITÉ

MELON (à portionner)

REPAS FROID
CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE
SALADE AUX OEUFS FAÇON PIÉMONTAISE
TOMME BLANCHE
LIÉGEOIS CHOCOLAT

SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BARBECUE

HARICOTS BEURRE

MAASDAM BIO

GAUFRE DE LIÈGE

TOMATE VINAIGRETTE
AIGUILLETTES DE POULET SAUCE PAPRIKA
RIZ BIO TOMATÉ
BABYBEL
FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAISE

CELERI RAPÉ VINAIGRETTE

SAUTE DE PORC (OF) A LA MOUTARDE

SEMOULE BIO

CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)

COMPOTE POMMES BANANE

MACEDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE

FILET DE COLIN SAUCE A L'OSEILLE

POMMES DE TERRE PERSILLÉES

YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)

FRUIT DE SAISON

CONCOMBRE VINAIGRETTE BASILIC

OMELETTE

RATATOUILLE

EMMENTAL BIO (à portionner)

GATEAU D'ANNIVERSAIRE À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)

PASTÈQUE (à portionner)

TORSASES (HVE) A LA BOLOGNAISE

VACHE QUI RIT BIO

CREME DESSERT VANILLE

SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET MAIS

PANÉ FROMAGER

HARICOTS VERTS BIO

BRIE EN POINTE (à portionner)

YAOURT AROMATISÉ

CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE

BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)

COURGETTES A LA BECHAMEL

CHANTENEIGE

MINI CREPE

REPAS FROID
SAUCISSON SEC ET CORNICHON
SALADE DE PERLES, THON, TOMATE ET MAIS
SUISSE FRUITÉ
MELON (à portionner)

SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
"HOT DOG" PARTY (pain, saucisse de volaille, mayonnaise)
POTATOES ROTY
TOMME NOIRE (à portionner)
MOUSSE AU CHOCOLAT