



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 11 AU 15	<p>CÉLERI 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>POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)</p> <p>CAPPELLETIS TEX-MEX SAUCE CRÈME</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>BRIOCHE TRANCHÉE</p>
DU 18 AU 22	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS</p> <p>CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHEMEL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>POIRE</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</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>
DU 25 AU 29	<p>SALADE DE PERLES, MAIS, TOMATES ET VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF Label Rouge) SAUCE PAPRIKA</p> <p>SALSIFIS ET POMMES DE TERRE BÉCHEMEL</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>
DU 1er AU 5	<p><i>Lundi de Pâques</i></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, MAIS ET PERSIL</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENCALE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>
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 PROVENCALE</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) BÉCHEMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : TUTTI-FRUTTI DU CHEF (à portionner)</p>
DU 15 AU 19	<p>CÉLERI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL</p> <p>GNOCCHIS À LA PROVENCALE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</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>				
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>	<p>PONT DE L'ASCENSION</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."

# MENUS DU 11 MARS AU 7 MAI 2024

## REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

### ET VEGETARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
MARS 2024	DU 11 AU 15		SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	OMELETTE	PALET VÉGÉTAL SAUCE DU JOUR	PANÉ DU FROMAGER		PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 18 AU 22				SAUCISSE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC
		NUGGETS DE BLÉ	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ		PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 25 AU 29	SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR					PLAT SANS PORC
		BOULETTES DE SOJA SAUCE DU JOUR		OMELETTE	NUGGETS DE BLÉ	PALET VÉGÉTAL SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
AVRIL 2024	DU 1ER AU 5			RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
				OMELETTE	BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 8 AU 12		SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR				PLAT SANS PORC
		PANÉ DU FROMAGER	PALET VÉGÉTAL SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE BLÉ PANÉES FAÇON THAÏ		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN
	DU 15 AU 19				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTRÉE SANS VIANDE
						SAUCISSE DE VOLAILLE	PLAT SANS PORC
		PALET VÉGÉTAL SAUCE DU JOUR	MOZZARELLA STICKS	TORSADES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ	OMELETTE	PLAT VÉGÉTARIEN	
VACANCES D'AVRIL 2024 : DU 20/04 AU 5/05							
MAI 2024	6 ET 7						PLAT SANS PORC
		PANÉ DU FROMAGER					PLAT VÉGÉTARIEN

"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."