



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi
DU 10 AU 14	TABOULÉ (semoule bio)  SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE  CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL  FROMAGE BLANC SUCRÉ  COMPOTE POMME BANANE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE  EMMENTAL BIO (à portionner)  POMME	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE  "FISH AND CHIPS" ET KETCHUP  POTATOËS  VACHE QUI RIT BIO  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	"LA VIE EN ROSE"  CAKE BETTERAVE CHÈVRE (à portionner)  LASAGNES DE LÉGUMES  BABYBEL  COMPOTE AUX FRUITS ROUGES (à portionner)
DU 17 AU 21	CRÊPE AU FROMAGE  FILET DE HOKI SAUCE CITRON  PETITS POIS AU JUS  BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner)  POIRE	CÉLÉRI (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE  AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY  HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL  YAOURT BIO SUCRÉ  MUFFIN AU CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE  COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ  CHANTENEIGE  POMME AU CAMEL	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE  RIZ BIO  EDAM (à portionner)  FROMAGE BLANC AROMATISÉ
DU 24 AU 28	MACÉDOÏNE VINAIGRETTE  RAVIOLINS SPINACI BIO SAUCE CRÈME  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  KIWI BIO	COLESLAW (carotte et chou local) VINAIGRETTE  ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA  BEIGNET DE BROCOLIS  TOMME NOIRE IGP (à portionner)  CRÈME DESSERT CAMEL	OEUF DUR ET MAYONNAISE  SAUTÉ DE DINDE SAUCE ÉCHALOTE  SEMOULE BIO  YAOURT BIO SUCRÉ  COMPOTE POMME BIO RHUBARBE DU CHEF (à portionner)	BROCOLIS VINAIGRETTE  FILET DE COLIN D'ALASKA (MSO) SAUCE CITRON  PURÉE DE POTIRON  CANTAL AOP (à portionner)  ÉCLAIR AU CHOCOLAT
DU 31/03 AU 04/04	TABOULÉ (semoule bio)  POISSON PANÉ MSC ET CITRON  CAROTTES (locales) PERSILLÉES  CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  ORANGE	SALADE VERTE VINAIGRETTE  LASAGNES DE LÉGUMES  GOUDA (à portionner)  FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON  AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME  RIZ BIO JAUNE  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE  PETITS POIS  VACHE QUI RIT  GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À L'ANANAS (à portionner)
<b>VACANCES DE PRINTEMPS : du 5 au 20 avril 2025</b>				
DU 21 AU 25	 <b>Joyeuses Pâques!</b>  Férisé  Lundi de Pâques	CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL  TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME  SUISSE SUCRÉ  FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE  HARICOTS BEURRE  TOMME GRISÉ (à portionner)  SALADE DE FRUITS (coupelle)	 <b>PÂQUES</b>  OEUF DUR ET MAYONNAISE  PAVÉ DE POISSON À LA NAPOLITAINE  POMMES FORESTINE  VERRE DE LAIT  GÂTEAU ROND AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
DU 28/04 AU 2/05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  SAUTÉ DE DINDE SAUCE À L'ANCIENNE  PETITS POIS  BRIE EN POINTE (à portionner)  COMPOTE POMME FRAISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE  STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AUX OIGNONS  HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE  SAINT-NECTAIRE (à portionner)  DONUTS	  Férisé - 1er mai  Fête du Travail	CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner)  ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHARCUTIÈRE  BEIGNET DE CHOU FLEUR  YAOURT BIO SUCRÉ  POIRE
DU 5 AU 9/05	BETTERAVES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE  ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CURRY  SEMOULE BIO  CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  FRUIT DE SAISON	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE  BOUDIN BLANC* (régional)  MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES  EDAM BIO (à portionner)  GAUFRE LIÉGEOISE	Férisé - 8 mai  Victoire 1945  	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  LASAGNES DE LÉGUMES  SUISSE FRUITÉ  COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)

\*Plats faisant l'objet de 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 10 MARS AU 9 MAI 2025

## REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

### ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
MARS 2025	DU 10 AU 14		SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		BOULETTES DE LENTILLES JAUNES SAUCE DU JOUR	OMELETTE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PANÉ DU FROMAGER ET KETCHUP		PLAT VEGETARIEN
	DU 17 AU 21					RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR	PLAT SANS PORC
		GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	OMELETTE	FALAFELS SAUCE DU JOUR		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	DU 24 AU 28		SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR				PLAT SANS PORC
			BOULETTES DE SOJA SAUCE DU JOUR	GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	OMELETTE	PLAT VEGETARIEN
	DU 31/03 AU 4/04				OEUF DUR ET MAYONNAISE		ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
				RÔTI DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC
		MOZZARELLA STICKS		OMELETTE	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
	VACANCES DE PRINTEMPS : du 7 au 20 avril 2025						
AVRIL 2025	DU 21 AU 25	FÉRIÉ - LUNDI DE PÂQUES		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES SAUCE DU JOUR	PANÉ FROMAGER	PLAT SANS PORC
							PLAT VEGETARIEN
	DU 28/04 AU 2/05					FÉRIÉ - 1er MAI	SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR
FALAFELS		GALETTE VÉGÉTALE SAUCE DU JOUR	OMELETTE			QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VEGETARIEN
mai 2025	DU 5 AU 9			OEUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
		BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE DU JOUR	OMELETTE	OCEAN STICKS		FÉRIÉ - 8 MAI	PLAT VEGETARIEN

"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."