

Menus du 2 mars  
au 10 avril 2026

Légende :



Préparé par  
nos Chefs




Produit  
local  
et/ou  
régional



BIO



Produits ou  
ingrédients  
labellisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
MARS	DU 2 AU 6	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  LASAGNES DE LÉGUMES  FROMAGE BLANC SUCRÉ  POMME	SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS  FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH  BEIGNETS DE BROCOLIS  CAMEMBERT (à portionner)  SUISSE SUCRÉ	RADIS ROSES ET BEURRE  SAUTÉ DE POULET SAUCE TOMATE  SEMOULE BIO  SAINT PAULIN (à portionner)  FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE  HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL  VACHE QUI RIT BIO  COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	<div>Vol... destination... l'Irlande</div> <div>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</div> <div>RAGOÛT DE PORC* À L'IRLANDAISE</div> <div>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES</div> <div>CHEDDAR (à portionner)</div> <div>CRUMBLE DE POMMES (à portionner)</div>
	DU 9 AU 13	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHON ET VINAIGRETTE  POISSON PANÉ MSC  CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL  BÛCHETTE LAIT MÉLANGE (à portionner)  POIRE	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE  AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY  PETITS POIS  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)  MUFFIN AU CHOCOLAT	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  BOULETTES AU BOEUF BIO SAUCE AU THYM  RIZ BIO  GOUDA BIO (à portionner)  LIÉGEOIS VANILLE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE  EDAM BIO (à portionner)  FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE  COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ  CHANTENEIGE  COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)
	DU 16 AU 20	MACÉDOINE VINAIGRETTE  RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  CRÈME DESSERT CARAMEL	TABOULÉ (semoule bio)  ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA  PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE  CANTAL AOP (à portionner)  KIWI BIO	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  MINI-FARFALLES À LA BOLOGNAISE  MAASDAM BIO (à portionner)  FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE  "CHICKEN BURGER" (pain burger, filet de poulet pané, mayonnaise)  POTATOES, MAYONNAISE  CHEDDAR (individuel)  COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	BROCOLIS VINAIGRETTE  FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON  PETITS POIS ET CAROTTES  YAOURT BIO SUCRÉ  GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU YAOURT (à portionner)
	DU 23 AU 27	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE  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	LENTILLONS BIO (locales) VINAIGRETTE  RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE  RATATOUILLE  EMMENTAL (à portionner)  COMPOTE POMME POIRE (sans sucre ajouté)	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON  AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME  RIZ BIO JAUNE  SUISSE SUCRÉ  FRUIT DE SAISON	POTAGE DE POTIRON (à portionner)  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS  VACHE QUI RIT BIO  BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE
	AVRIL	DU 30 MARS AU 3 AVRIL	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE  COULOMMIERS (à portionner)  SALADE DE FRUITS (coupelle)	TABOULÉ (semoule bio)  BOUDIN BLANC* DE RETHEL  PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE  TOMME GRISE (à portionner)  KIWI	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  AIGUILLETES DE POULET SAUCE À L'INDIENNE  SEMOULE BIO  PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner)  FROMAGE BLANC AROMATISÉ	RADIS ROSES ET BEURRE  BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE  HARICOTS BEURRE  CRÈME ANGLAISE  BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)
	DU 6 AU 10	<div>Joyeuses Pâques!</div> <div>FÉRIÉ - Lundi de Pâques</div> <div></div>	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)  QUENELLES NATURES SAUCE AUREORE  PETITS POIS  BRIE EN POINTE (à portionner)  FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE  SAUTÉ DE DINDE SAUCE À LA CRÈME  RIZ BIO  CANTAL AOP (à portionner)  FLAN NAPPÉ CARAMEL	<div>PÂQUES</div> <div>MÉDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE</div> <div>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE</div> <div>BEIGNETS DE CHOU FLEUR</div> <div>PETIT LOUIS</div> <div>GÂTEAU ROND DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)</div>	CONCOMBRES VINAIGRETTE  LASAGNES AU BOEUF  YAOURT BIO SUCRÉ  POIRE

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*Plat 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.