

# Menus du 2 mars au 10 avril 2026

Légende:



Préparé par  
nos Chefs



Produit  
local  
et/ou  
régional  
**BIO**  
Produits ou  
ingrédients  
labelisé

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

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*Plats faisant l'objet de remplacement pour les tables 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."

