

Menus du 6 mars au 12 mai 2023



Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous Informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
MARS 2023 DU 6 AU 10	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule BIO) POISSON MEUNIÈRE ET CITRON CAROTTES RONDELLES PERSILLÉES CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner) COMPOTE POMME-ANANAS	CÉLÉRI RÂPÉ (local) RÉMOULADE GNOCCHI BIO SAUCE TOMATE PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ KIWI BIO (K)	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL JAMBON BLANC* (LR, OF) PURÉE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	"HOT DOG PARTY" SALADE COLESLAW (carottes et chou blanc locaux) HOT-DOG (sauce de volaille) POTATOES ET KETCHUP PETIT LOUIS TARTINE POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE SAUTÉ DE POULET (local, OF) SAUCE CURRY BLÉ AUX PETITS LÉGUMES GOUDA BIO (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	
	DU 13 AU 17	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE TORTELLONI BIO POMODORRE MOZZARELLA SAUCE TOMATE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local, OF) LENTILLONS BIO (locaux) TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	PANAIS (local) RAPE REMOULADE PILONS DE POULET (OF) SAUCE FORESTIÈRE COQUILLETES BIO EDAM BIO (à portionner) COMPOTE DE POMMES (HVE)	VELOUTÉ DE POIREAUX BOEUF (OF) BOURGUIGNON SEMOULE BIO FROMAGE AIL ET FINES HERBES BANANE BIO	CAKE AUX DES DE VOLAILLE (à portionner) FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AURORÉ PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre) BRIE EN POINTE (à portionner) FLAN CARAMEL
		DU 20 AU 24	SALADE CAMPAGNARDE BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE PETITS POIS CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner) COMPOTE DE FRUITS	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE DE REIMS BOULGHOUR BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO CHIPOLATAS* ET KETCHUP POMMES NOISETTE COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES CHANTENEIGE BIO YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional, à portionner)
DU 27 AU 31	CÉLÉRI RÂPÉ (local) RÉMOULADE CORDON BLEU DÉ DINDE GRATIN DE CHOU FLEURS ET POMMES DE TERRE PETIT MUNSTER AOP (à portionner) YAOURT AUX FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE NORMANDIN DE VEAU AU JUS SEMOULE BIO TOMME GRISÉ (à portionner) COMPOTE DE POMMES (HVE)	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE HOLLANDAISE CAROTTES A L'AIL YAOURT NATURE SUCRÉ BANANE BIO	RADIS ET BEURRE COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RÂPE BIO LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CAKE AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (local, OF) SAUCE FAÇON MADÈRE HARICOTS VERTS PERSILLES MONTBOISSIER (à portionner) POMME BIO	
	DU 3 AU 7	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio) QUENELLES NATURE À LA MOUTARDE DE REIMS POÉLÉE MÉRIDIONALE BUCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) POIRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF (OF) SAUCE TOMATE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES MAADAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE TORTIS À LA CARBONARA* CHANTAILLOU AIL ET FINES HERBES CRÈME DESSERT VANILLE	PÂTE DE CAMPAGNE* ET CORNICHONS NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP RIZ BIO FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ COMPOTE DE POMMES (locales, à portionner)	CHOU BLANC BIO (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET (OF) À LA CRÈME PURÉE NINON CANTAL AOP (à portionner) SEMOULE AU LAIT
AVRIL 2023 DU 10 AU 14	FERIE Lundi de Pâques	BETTERAVES ROUGES (BIO) VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE TORTELLINI SPINACI SAUCE CREME YAOURT NATURE SUCRÉ ORANGE BIO	SALADE CAMPAGNARDE OMELETTE FRAICHE (à portionner) HARICOTS PLATS A L'AIL CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	REPAS DE PÂQUES CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AU CITRON FILET DE POULET (local, OF) BASQUAISE POMMES PINS EDAM BIO (à portionner) PÂTISSERIE DE PÂQUES (à portionner)	CELERI RAPE REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU AU JUS BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL COULOMMIERS (à portionner) KIWI BIO (K)	
VACANCES DE PRINTEMPS						
MAY 2023 DU 1 AU 5	FERIE On fête Le 1er Mai	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FILET DE COLIN (msc) SAUCE ANETH GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE PETIT MUNSTER AOP (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC CORDON BLEU DE VOLAILLE PUREE DE PATATE DOUCE MONTCADI (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE FLAN AUX LÉGUMES, POMMES DE TERRE ET EMMENTAL CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner) POMMES BIO	RADIS ET BEURRE SAUTE DE BOEUF (OF) AUX OIGNONS SEMOULE BIO MINI-CHÈVRE (BC) COMPOTE POMMES (locales) - RHUBARBE (à portionner)	
	DU 8 AU 12	FERIE 8 MAI 1945	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE CAROTTES RONDELLES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio) AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE HARICOTS VERTS PERSILLES EDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE COQUILLETES BIO A LA NAPOLITAINE ET EMMENTAL RAPE BIO YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local, à portionner) COMPOTE POMMES PASSION	COURGETTE CRUE RÂPÉE EN SALADE SAUCE AU YAOURT NATURE BOUDIN BLANC* DES ARDENNES (local, OF) LENTILLONS BIO (locaux) VACHE QUI RIT BIO ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plats faisant l'objet de 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.