

Menus du 7 mars au 13 mai 2022



Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

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)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
MARS 2022	DU 7 AU 11	<p>CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>PURÉE DE CAROTTES AU CUMIN (dont pommes de terre)</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>	<p>VELOUTÉ DE POIREAUX</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE CRÈME</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>PETIT SUISSE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) STICK DE KETCHUP</p> <p>POËLÉE DE LÉGUMES</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÂROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE XÈRÈS</p> <p>BOLOGNAISE DE SOJA BIO</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p>	<p>QUICHE AUX OIGNONS (à portionner)</p> <p>RÔTI DE PORC* (HVE, VPF) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>VACHE PICON</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
	DU 14 AU 18	<p>PANAIS RÂPÉ RÉMOULADE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (VBF) À LA HONGROISE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUCISSE* À LA TOME DES ARDENNES (local, VPF)</p> <p>LENTILLES</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE COCKTAIL</p> <p>MUJOTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>SAINT-NECTAIRE (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>FLEURETTES DE CHOUX-FLEUR VINAIGRETTE</p> <p>GRATIN DE GNOCCHIS, ÉPINARDS ET EMMENTAL BIO</p> <p>BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROÛTONS</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON VERT</p> <p>BROCOLIS (HVE) BÉCHAMEL</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : "CARROT CAKE" (à portionner)</p>
MARS 2022	DU 21 AU 25	<p>TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio)</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE (VVF)</p> <p>PETITS POIS</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU CURRY</p> <p>RIZ DE CAMARGUE (IGP) FAÇON RISOTTO À LA DINDE (VVF) ET PETITS LÉGUMES</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO</p> <p>JAMBON BLANC* (VPF, Label Rouge) ET STICK MAYONNAISE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>MONTBOISSIER (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>AUX SAVEURS DU PRINTEMPS</p> <p>RADIS ÉMINCÉ AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ARGENTEUIL</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>TARTE À LA RHUBARBE (régionale) (à portionner)</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS TOMATÉ</p> <p>ET EMMENTAL RÂPÉ BIO</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>
	DU 28/03 AU 7/04	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE</p> <p>TORTELLINI RICOTTA SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-POIRES</p>	<p>BROCOLIS (HVE) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>RÔTI DE PORC* (VPF, HVE) SAUCE FORESTIÈRE</p> <p>PURÉE DE PANAIS (dont pommes de terre)</p> <p>PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE BOULGHOUR BIO AUX RAISINS SECS</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) AUX AGRUMES</p> <p>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE À LA CRÈME</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>COMPOTE POMMES-ANANAS</p>	<p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON</p> <p>BLÉ PILAF</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>CAKE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>COLOMBO DE POULET (local, VVF)</p> <p>HARICOTS BEURRE À L'AIL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
AVRIL 2022	DU 4 AU 8	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE</p> <p>CAROTTES RONDELLES</p> <p>YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>RADIS ET BEURRE</p> <p>JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LÉGUMES</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES-BANANES</p>	<p>SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>TARTIFLETTE AUX DÉS DE VOLAILLE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>LA CHASSE AUX OEUFS</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX CROÛTONS</p> <p>BRANDADE DE POISSON COLIN (MSC) POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE</p> <p>PETIT MOULÉ NATURE</p> <p>GÂTEAU DE PÂQUES AU CHOCOLAT (à portionner) ET PETIT CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE PERLES AU SURIMI</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA DJONNAISE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>BANANE BIO</p>
	VACANCES D'AVRIL					
MARS 2022	DU 25 AU 29	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE</p> <p>QUENELLES NATURE SAUCE AUREORE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>VACHE PICON</p> <p>COMPOTE DE POMMES (à portionner)</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME</p> <p>ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE BOEUF (VBF, local) À LA BASQUAISE</p> <p>BOULGHOUR BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMMES- FRAMBOISES</p>	<p>QUICHE CHÈVRE-MIEL (à portionner)</p> <p>PAVÉ DE JAMBON* (Label Rouge, VPF) SAUCE CURRY</p> <p>HARICOTS PLATS À L'AIL</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CAMEL</p>	<p>CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI</p> <p>BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE ET STICK KETCHUP</p> <p>TORSADES BIO</p> <p>BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
	DU 2 AU 6	<p>CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>FILET DE LIEU (MSC) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>RIZ BIO</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>CHIPOLATAS*</p> <p>LENTILLONS BIO (locaux)</p> <p>SAINT-PAULIN (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET (VVF) SAUCE PAPRIKA</p> <p>POMMES PINS</p> <p>TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CHOUX-FLEUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>OMELETTE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE AU MAÏS</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS</p> <p>CAROTTES AU THYM</p> <p>VACHE PICON</p> <p>CAKE AU CITRON (à portionner)</p>
MAI 2022	DU 9 AU 13	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX POIVRONS ET DÉS DE BREBIS</p> <p>ESTOUFFADE DE POULET (VVF, locale) SAUCE AU MIEL</p> <p>HARICOTS VERTS (HVE) AIL ET PERSIL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p>POIREAUX VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE CUMIN</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>L'EUROPE À TABLE !!</p> <p>CONCOMBRES À LA BULGARE</p> <p>PENNES À LA CARBONARA*</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) ET COPEAUX DE CHOCOLAT FAÇON STRACCIATELLA</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>PARMENTIER AU SOJA BIO À LA BASQUAISE</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMMES-FRAISES</p>

*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.