



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), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	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)	BIENVENUE EN INDE CAROTTES CUITES VINAIGRETTE À LA CORIANDRE SAUTÉ DE DINDE (OF) AUX ÉPICES TANDOORI HARICOTS BEURRE PERSILLES PETIT SUISSE SUCRÉ GÂTEAU INDIEN (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 GRISE (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 MAASDAM 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					
DU 1 AU 5 FERIE Ou 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 FORESTIÈRE 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.

MENUS DU 6 MARS AU 12 MAI 2023

REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

ET SANS VIANDE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
MARS 2023	DU 6 AU 10			JAMBON DE DINDE			PLAT SANS PORC
				ŒUF DUR	HOT-DOG OCEAN STICKS	QUENELLES NATURE SAUCE DU JOUR	PLAT SANS VIANDE
	DU 13 AU 17					CAKE AU FROMAGE	ENTREE SANS VIANDE
			SAUCISSE DE VOLAILLE				PLAT SANS PORC
			NUGGETS VEGETARIEN	PALET A L'ITALIENNE SAUCE DU JOUR	BOULETTES VEGETALES SAUCE DU JOUR		PLAT SANS VIANDE
	DU 20 AU 24		EMINCE DE VOLAILLE SAUCE DU JOUR	SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
			QUENELLES NATURE SAUCE DU JOUR	OMELETTE		BOULETTES VEGETALES SAUCE DU JOUR	PLAT SANS VIANDE
	DU 27 AU 31					SAUTE DE DINDE SAUCE DU JOUR	PLAT SANS PORC
		OCEAN STICKS	QUENELLES NATURE SAUCE DU JOUR			BOULETTES VEGETALES SAUCE DU JOUR	PLAT SANS VIANDE
	AVRIL 2023	DU 3 AU 7				ŒUF DUR MAYONNAISE	ENTREE SANS PORC/ SANS VIANDE
				TORTIS AUX DES DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC	
			BOULETTES VEGETALES SAUCE DU JOUR	TORTIS AU FROMAGE		OMELETTE	PLAT SANS VIANDE
DU 10 AU 14		FERIE					PLAT SANS PORC
				QUENELLES NATURE SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE SOJA AU JUS	PLAT SANS VIANDE	
VACANCES DE PRINTEMPS							
MAI 2023	DU 1ER AU 5	FERIE					PLAT SANS PORC
				PANE DU FROMAGER		QUENELLES NATURE SAUCE DU JOUR	PLAT SANS VIANDE
	DU 8 AU 12	FERIE				SAUCISSE DE VOLAILLE	PLAT SANS PORC
				BOULETTES VEGETALES SAUCE DU JOUR	PANE DU FROMAGER	PLAT SANS VIANDE	

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.