



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO

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 11 mars | mardi 12 mars | jeudi 14 mars | vendredi 15 mars | Lundi 22 avril | mardi 23 avril | Jeudi 25 avril | Vendredi 26 avril |
|---|--|---|---|---|---|--|---|
| CHOU ROUGE BIO (régional) AUX POMMES RAVIOLLINI AU POULET SAUCE CHAMPIGNONS KIRI LIEGEOIS CHOCOLAT | MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE POISSON MEUNIERE POMMES DE TERRE VAPEUR CIBOULETTE SAINT-NECTAIRE (à portionner) FRUIT DE SAISON BIO | CAKE A LA CAROTTE (carottes locales) (à portionner) SAUTE DE PORC BIO (local, VPF) AU CURRY HARICOTS BEURRE YAOURT NATURE SUCRE BIO (local) COMPOTE DE POMMES POIRES | CELERI RAPE AU FROMAGE BLANC ET ECHALOTE SAUTE DE POULET (local, VWF) AUX PETITS LEGUMES RIZ CREOLE BIO BUCHE DE LAIT FRAICHE (locale) (à portionner) FRUIT DE SAISON | FERIE | CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE BALSAMIQUE STEAK HACHE (VBF) SAUCE A L'OIGNON PATES AUX ŒUFS (régionales) TOME DE VEZOUZE BIO (régionale) (à portionner) FROMAGE BLANC AUX FRUITS | SAUCISSON SEC ET CORNICHONS FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE RIZ BIO PILAF CANTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON BIO | RADIS ET BEURRE GOULASH DE BŒUF (local, VBF) A LA HONGROISE CAROTTES BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : MOELLEUX AU CHOCOLAT (à portionner) |
| lundi 18 mars | mardi 19 mars | jeudi 21 mars | vendredi 22 mars | Lundi 29 avril | Mardi 30 avril | Jeudi 2 mai | Vendredi 3 mai |
| CAROTTES RAPEES (locales) AU VINAIGRE DE FRAMBOISE SAUCISSE A LA TOME DES ARDENNES (locales) HARICOTS BLANCS TOMATES TOME DE VEZOUZE BIO (régionale) (à portionner) YAOURT AROMATISE BIO (local) | BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE PERSILLEE FILET DE POULET SAUCE VACHE QUI RIT GRATIN DE CHOUX-FLEUR ET POMMES DE TERRE (pommes de terre locales) CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON | CHOU BLANC (local) AU CURRY BOULETTE DE BŒUF (VBF) A LA NAPOLITAINE SEMOULE BIO GOUDA CREME DESSERT VANILLE | HARICOTS VERTS VINAIGRETTE FILET DE HOKI PANE CAROTTES BIO FROMY ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AU CITRON (à portionner) | SALADE COLESLAW TORTELLONI AUX 3 FROMAGES CARRE FONDU CREME DESSERT VANILLE | SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE FILET DE POISSON PANE POMMES SAUTEES ET STICK DE MAYONNAISE MIMOLETTE (à portionner) FRUIT DE SAISON BIO | NEMS AU POULET RÔTI DE PORC (VPF) A LA PROVENCALE COURGETTES BIO A L'AIL YAOURT NATURE SUCRE BIO (local) COMPOTE DE POMMES BIO | TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE EMINCE DE VOLAILLE BIO (VWF) SAUCE SUPRÊME GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BUCHE DE LAIT FRAICHE (locale) (à portionner) FRUIT DE SAISON |
| lundi 25 mars | mardi 26 mars | jeudi 28 mars | vendredi 29 mars | Lundi 6 mai | Mardi 7 mai | Jeudi 9 mai | Vendredi 10 mai |
| SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE MJOTE DE PORC BIO (local, VPF) A LA TOMATE RATATOUILE EMMENTAL FRUIT DE SAISON | CELEI RAPE REMOULADE DOS DE COLIN SAUCE ANETH RIZ AUX PETITS LEGUMES BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISE | CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE CITRONNEE HACHIS PARMENTIER BIO (Bœuf bio VBF et pommes de terre bio) YAOURT NATURE SUCRE BIO (local) COMPOTE POMMES-RHUBARBES (pommes et rhubarbes locales) | SALADE DE PERLES AU SURIMI CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES PERSILLEES CARRE FONDU FRUIT DE SAISON BIO | CAROTTES RAPEES BIO (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE BOULETTE D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE SEMOULE BIO GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT | SALADE ICEBERG AU SURIMI FILET DE POULET AU LAIT DE COCO ET CURRY PUREE DE CHOUX FLEURS (dont pdt) PETIT MOULE NATURE FRUIT DE SAISON | CONCOMBRE A LA MENTHE CHILI CON CARNE (VBF) ET RIZ BIO CREOLE CAMEMBERT BIO (à portionner) CREME DESSERT CAMEL | BETTERAVES ROUGES BIO (local) VINAIGRETTE POISSON MEUNIERE PETITS POIS VACHE QUI RIT ECLAIR VANILLE |
| lundi 01 avril | mardi 02 avril | jeudi 04 avril | vendredi 05 avril | | | | |
| CELERI RAPE SAUCE AU BOURSIN FILET DE LIEU SAUCE BASILIC GRATIN DE CHOU ROMANESCO ET POMMES DE TERRE LE BON LORRAIN BIO (régional) FLAN NAPPEE CAMEL | MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL AIGUILLETES DE POULET A LA MOUTARDE DE REIMS POMMES RISSOLEES ET KETCHUP FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT DE SAISON BIO | TARTE AUX FROMAGES (à portionner) SAUTE DE VEAU AU MIEL ET A L'ORANGE (miel local) PETITS POIS CAROTTES CROC'LAIT DESSERT DE PÂQUES (A et FC) | CAROTTES RAPEES BIO (locales) VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE BIO (locales, VPF) LENTILLONS BIO (locaux) MUNSTER (à portionner) (régional) VELOUTE FRUIX | | | | |

"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."