

Menus du 07 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/brablis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS 2022	DU 07 AU 13 CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS NUGGETS DE POISSON PUREE DE CAROTTES AU CUMIN (dont pommes de terre) COULOMMIERS (à portionner) COMPOTE DE POMMES	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE SAUTE DE POULET (local, VVF) SAUCE CREME POMMES NOISETTES PETIT SUISSE SUCRE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE XERES BOLOGNAISE DE SOJA BIO TORSADES BIO EDAM BIO (à portionner) CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE RÔTI DE PORC (HVE, VPF) A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL VACHE PICON ANNIVERSAIRE DU MOIS : CARROT'S CAKE (à portionner)
	DU 14 AU 20 PANAIS RAPE REMOULADE SAUTE DE BOEUF (VBF) A LA HONGROISE RIZ BIO CARPICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE SAUCISSE A LA TOMME DES ARDENNES (local, VPF) LENTILLES MAASDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	FLEURETTES DE CHOUX FLEUR VINAIGRETTE GRATIN DE GNOCCHIS, EPINARDS ET EMMENTAL BIO BUCHE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner) BANANE BIO	QUICHE AUX OIGNONS (à portionner) FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON VERT BROCOLIS (HVE) BECHAMEL CHANTENEIGE COMPOTE DE POMMES-FRAISES
MARS 2022	DU 21 AU 27 TABOULE ORIENTAL (dont semoule bio) CORDON BLEU DE VOLAILLE (VVF) PETITS POIS BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU CURRY RIZ DE CAMARGUE (IGP) FACON RISOTTO A LA DINDE (VVF) ET PETITS LEGUMES CARRE DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT NATURE SUCRE	AUX SAVEURS DU PRINTEMPS RADIS EMINCE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ARGENTEVIL COQUILLETES BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRE TARTE A LA RHUBARBE (régionale) (à portionner)	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS TOMATE ET EMMENTAL RAPE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) CREME DESSERT VANILLE
	DU 28 AU 03 CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CITRONNEE TORTELLINI RICOTA SPINACI BIO SAUCE CREME GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMMES POIRE	BROCOLIS (HVE) VINAIGRETTE A L'ECHALOTE RÔTI DE PORC (VPF, HVE) SAUCE FORESTIERE PUREE DE PANAIS (dont pommes de terre) PETIT MUNSTER AOP (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES SAUTE DE BOEUF (VBF) FACON BOURGUIGNON BLE PILAF EMMENTAL (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	TARTE TOMATE MOZZARELLA COLOMBO DE POULET (local, VVF) HARICOTS BEURRE A L'AIL COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON
AVRIL 2022	DU 04 AU 10 SALADE CAMPAGNARDE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE CAROTTES RONDELLES YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ET BEURRE JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LEGUMES CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMMES - BANANES	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON COLIN (MSC) POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE PETIT MOULE NATURE DESSERT DE PAQUES ET PETIT CHOCOLAT	SALADE DE PERLES AU SURIMI EMINCE DE PORC (local, VPF) A LA DJONNAISE PETITS POIS PETIT SUISSE NATURE SUCRE BANANE BIO
	VACANCES D'AVRIL			
AVRIL 2022	DU 25 AU 01 SALADE VERTE VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE QUENELLES NATURE SAUCE AURORE SEMOULE BIO VACHE PICON COMPOTE DE POMMES	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ROTI DE DINDE (VVF) SAUCE CREME EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	QUICHE CHEVRE MIEL (à portionner) PAVE DE JAMBON (label rouge, VPF) SAUCE CURRY HARICOTS PLATS A L'AIL MAASDAM BIO (à portionner) FLAN NAPPE CAMEL	CONCOMBRES FACON TZATSIKI BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE STICK KETCHUP TORSADES BIO BUCHE FRAICHE LES BAMBINS (régionale) (à portionner) FRUIT DE SAISON
	DU 02 AU 08 CELERI RAPE SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES FILET DE LIEU (MSC) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY RIZ BIO COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE PERSILLEE CHIPOLATAS LENTILLONS BIO (locaux) SAINT PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL OMELETTE COQUILLETES BIO BUCHE DE LAIT MI-CHEVRE (BC) (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AU MAIS SAUTE DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS CAROTTES AU THYM VACHE PICON CAKE AU CITRON (à portionner)
DU 09 AU 15 SALADE DE POMMES DE TERRE AUX POIVRONS ET DES DE BREBIS ESTOUFFADE DE POULET (VVF, locale) SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS (HVE) AIL ET PERSIL BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	L'EUROPE A TABLE PENNES A LA CARBONARA MIMOLETTE (à portionner) YAOURT BRASSE SUCRE (local) ET COPEAUX DE CHOCOLAT FACON STRACCIATELLA	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE A L'ECHALOTE PARMENTIER AU SOJA BIO A LA BASQUAISE PETIT SUISSE NATURE SUCRE COMPOTE POMMES FRAISES	

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.