

Menus du 02 mars au 10 avril 2026



Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisés

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 02/03 AU 06/03	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX 3 FROMAGES SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH BROCOLIS BÉCHAMEL CAMEMBERT BIO (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO 'AIL ET PERSIL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE POTÉE IRLANDAISE À LA SAUCISSE FUMÉE CHEDDAR (à portionner) IRISH APPLE CAKE (cake aux pommes)
DU 09/03 AU 13/03	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHONS ET VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET (OF) SAUCE AU CURRY CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE QUENELLES NATURES SAUCE AURORE RIZ BIO MIMOLETTE BIO FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHÉL (local) ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE	POTAGE DE LÉGUMES POISSON PANÉ MSC PETITS POIS YAOURT BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner) MINI CRÊPES SUCRÉES
DU 16/03 AU 20/03	TABOULÉ (semoule bio) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME CANTAL AOP MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE FISH BURGER (pain burger, filet de poisson pané, mayonnaise) POTATOES, MAYONNAISE CHEDDAR (individuel) COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	HARICOTS VERTS EN SALADE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON COLOMBO PETITS POIS ET CAROTTES SUISSE FRUITÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)
DU 23/03 AU 27/03	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AU CITRON CAROTTES (locales) PERSILLÉES BRIE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE GRATIN DE COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE GOUDA BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME NOIRE IGP BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	POTAGE DE POTIRON (à portionner) AIGUILLETES DE POULET (OF) SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO JAUNE SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON
DU 30/03 AU 03/04	TABOULÉ (dont semoule bio) NUGGETS DE POULET HARICOTS BEURRE TOMME GRISE (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ	RADIS ROSES ET BEURRE BOUDIN BLANC* DE RETHÉL (local) LENTILLES CUISINÉES COULOMMIERS (à portionner) SALADE DE FRUITS (coupelle)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE GRATIN DE GNOOCHIS AU POTIRON ET AU FROMAGE À RACLETTE CRÈME ANGLAISE BROWNIES (noix de pécan) (à portionner)	OEUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY RIZ BIO VACHE QUI RIT BIO FRUIT DE SAISON
DU 06/04 AU 10/04	Joyeuses Pâques 	CONCOMBRES VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE FAÇON CARBONARA BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	MÉDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE SEMOLLE BIO VERRE DE LAIT BIO DESSERT DE PÂQUES 	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) OMELETTE PETITS POIS SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON

* 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.