



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 27/04 AU 01/05	TABOULÉ (semoule bio) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE DUONNAISE CHOU FLEUR BÉCHAMEL SUISSE SUCRÉ COMPOTE POMME FRAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE EMMENTAL BIO (à portionner) GAUFRE LIEGEOISE	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY POMMES DE TERRE SAUTÉES BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	<i>1er mai Jour férié</i>
DU 04/05 AU 08/05	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE BOUDIN BLANC* (régional) LENTILLES CUISINÉES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE AURORE PETITS POIS EDAM BIO (à portionner) CROISSILLON AUX POMMES	<i>8 mai Jour férié</i>
DU 11/05 AU 15/05	PIZZA AU FROMAGE FILET DE POISSON PANÉ (MSC) HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE POMMES BANANE	SALADE VERTE VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BŒUF (OF) SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON		
DU 18/05 AU 22/05	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE NUGGETS DE POISSON RATATOUILLE CHANTENEIGE BIO FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE QUENELLES NATURES SAUCE AU CURRY SEMOULE BIO PONT L'ÉVEQUE FLAN NAPPÉ CARAMEL	 SALADE VERTE VINAIGRETTE HOT DOG PARTY (saucisse, pain hot-dog, ketchup, pommes sautées) CHEDDAR RÂPÉ COMPOTE POMME FRAISE	MELON (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS GOUDA BIO ECLAIR AU CHOCOLAT
DU 25/05 AU 29/05	<i>JOUR FÉRIÉ</i>	MACÉDOINE MAYONNAISE TORTELLONIS PROVENÇALE BIO SAUCE CRÈME COULOMMIERS (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	MELON (à portionner) PENNES HVE À LA BOLOGNAISE DE BŒUF (OF) KIRI COMPOTE POMMES POIRES	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE BARBECUE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner)
DU 01/06 AU 05/06	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOULETTES DE BŒUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO BRIE EN POINTE (à portionner) CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE ICEBERG ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL EMMENTAL BIO (à portionner) MINI CREPES SUCRÉES	OEUF DUR MAYONNAISE CHILI SIN CARNÉ RIZ BIO SUISSE FRUITÉ PASTÈQUE (à portionner)	TARTE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME PETITS POIS SAINT MÔRET BIO COMPOTE DE POMMES HVE