

Menus du 27 avril
au 5 juin 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 27 AU 1er 05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)	SALADE VERTE VINAIGRETTE	OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE	
	AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY	STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE	SAUTÉ DE PORC* SAUCE CHARCUTIÈRE	
	BEIGNET DE CHOU FLEUR	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	
	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT BIO SUCRÉ	BRIE (à portionner)	
	COMPOTE POMME FRAISE	DONUTS	POIRE	
DU 4 AU 8	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	
	LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL	BOUDIN BLANC* (régional)	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE TOMATE	
	CAMEMBERT BIO (à portionner)	PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	MINI-FARFALLES	
	FRUIT DE SAISON	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	
		GAUFRE LIÉGEOISE	CLAFOUTIS DU CHEF AUX FRUITS (à portionner)	
MAI 2026 DU 11 AU 15	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TABOULÉ (semoule bio)		
	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF	FILET DE POISSON PANÉ MSC		
	CHANTENEIGE BIO	HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES		
	FRUIT DE SAISON	BRIE EN POINTE (à portionner)		
		COMPOTE DE POMME HVE		
DU 18 AU 22	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE	MELON (à portionner)	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PAPRIKA	POMMES DE TERRE AU FROMAGE	"HOT-DOG PARTY" (pain, saucisse de porc*, ketchup)
	BEIGNET DE BROCOLIS	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	SUISSE FRUITÉ	 P'TIT LOUIS
	CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)	SAINT MORÉT BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DU CHEF POMME BIO ET BISCUITS ROSES DE REIMS (à portionner)
	NECTARINE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT		
DU 25 AU 29	FÉRIÉ - Lundi de Pentecôte	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON (à portionner)
		TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME	SAUTÉ DE POULET SAUCE BARBECUE	PÂTES CASARECCES (locales) À LA BOLOGNAISE DE BOEUF
		SUISSE FRUITÉ	HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL	COULOMMIERS (à portionner)
		FRUIT DE SAISON	TARTARE	FROMAGE BLANC SUCRÉ
			GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner)	
JUIN 2026 DU 1er AU 5	CÉLERI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	OEUF DUR BIO MAYONNAISE	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)
	FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS	CHILI SIN CARNÉ AU RIZ BIO	BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME
	POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL	SEMOULE BIO	YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	PETITS POIS
	BRIE EN POINTE (à portionner)	TOMME BIO (local) (à portionner)		VACHE QUI RIT BIO
		YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	ABRICOT
	BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE			

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

*Plat 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."