



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 27 AU 1er 05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY BEIGNET DE CHOU FLEUR VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ DONUTS	RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE RIZ BIO CANTAL AOP (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC* SAUCE CHARCUTIÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES BRIE (à portionner) POIRE	<i>1er mai Jour férié</i>
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* (régional) PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE À L'INDIENNE SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE TOMATE MINI-FARFALLES EDAM BIO (à portionner) CLAFOUTIS DU CHEF AUX FRUITS (à portionner)	
MAY 2026 DU 11 AU 15	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF CHANTENEIGE BIO FRUIT DE SAISON	TABOULÉ (semoule bio) FILET DE POISSON PANÉ MSC HARICOTS BEURRE AL ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE DE POMME HVE	TOMATES VINAIGRETTE JAMBON BLANC* LR PETITS POIS CAROTTES YAOURT BIO SUCRÉ BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)		
	DU 18 AU 22	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE BEIGNET DE BROCOLIS CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) NECTARINE	MELON (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PAPRKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SAINT MORËT BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PILON DE POULET AU JUS SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	CONCOMBRES VINAIGRETTE POMMES DE TERRE AU FROMAGE SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON
DU 25 AU 29	FÉRÉ - Lundi de Pentecôte	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON POISSON PANÉ MSC PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMME PASSION	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET SAUCE BARBECUE HARICOTS VERTS BIO AL ET PERSIL TARTARE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner)	MELON (à portionner) PÂTES CASARECCES (locales) À LA BOLOGNAISE DE BOEUF COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ
	JUN 2026 DU 1er AU 5	CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO TOMME BIO (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* SAUCE À LA MOUTARDE MINI-PENNES BIO SAINT-PAULIN (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP	OEUF DUR BIO MAYONNAISE CHILI SIN CARNÉ AU RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON

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.*