



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS 2025 DU 10 AU 14	TABOULÉ (semoule bio) MÉLANGE DE COQUILLETES BIO, MAÏS VINAIGRETTE SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL COMPOTE POMME BANANE COMPOTE POMME FRAISE	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE EMMENTAL BIO (à portionner) PETIT MUNSTER (à portionner) POMME KIWI BIO	CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE RADIS ROSES VINAIGRETTE "FISH AND CHIPS" ET KETCHUP POTATOES YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)	"LA VIE EN ROSE" CAKE BETTERAVE CHÈVRE (à portionner) LASAGNES DE LÉGUMES COMPOTE AUX FRUITS ROUGES (à portionner)
MARS 2025 DU 17 AU 21	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE HOKI SAUCE CITRON PETITS POIS AU JUS POIRE ORANGE BIO	AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BIO SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ MUFFIN AU CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ POMME AU CARAMEL	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE CHOU ROUGE VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* SAUCE MOUTARDE RIZ BIO FROMAGE BLANC AROMATISÉ YAOURT SUCRÉ
MARS 2025 DU 24 AU 28	RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) KIWI BIO POMME	COLESLAW (carotte et chou local) VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA BEIGNET DE BROCOLIS CRÈME DESSERT CARAMEL MOUSSE AU CHOCOLAT	OEUF DUR ET MAYONNAISE RILLETES DE THON SAUTÉ DE DINDE SAUCE ÉCHALOTE SEMOULE BIO COMPOTE POMME BIO RHUBARBE DU CHEF (à portionner)	FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON PURÉE DE POTIRON CANTAL AOP (à portionner) PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner) ÉCLAIR AU CHOCOLAT
MARS 2025 DU 31/03 AU 4/04	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC ET CITRON CAROTTES (locales) PERSILLÉES ORANGE FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES FROMAGE BLANC SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ	AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO JAUNE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE PETITS POIS VACHE QUI RIT SAMOS GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF À L'ANANAS (à portionner)
VACANCES DE PRINTEMPS : du 5 au 20 avril 2025				
AVRIL 2025 DU 21 AU 25	 Joyeuses Pâques! Férial Lundi de Pâques	TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE SUCRÉ SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON FRUIT 2EME CHOIX	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE NAPOLITAINE HARICOTS BEURRE SALADE DE FRUITS (coupelle)	PÂQUES OEUF DUR ET MAYONNAISE PAVÉ DE POISSON À LA NAPOLITAINE POMMES FORESTINE GÂTEAU ROND AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
AVRIL 2025 DU 28/04 AU 2/05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) SAUTÉ DE DINDE SAUCE À L'ANCIENNE PETITS POIS COMPOTE POMME FRAISE COMPOTE POMME POIRE	STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE AUX OIGNONS HARICOTS VERTS BIO ÉCHALOTE SAINT-NECTAIRE (à portionner) EMMENTAL (à portionner) DONUTS	Férial - 1er mai Fête du Travail 	CAKE TOMATE-BASILIC DU CHEF (à portionner) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHARCUTIÈRE BEIGNET DE CHOU FLEUR POIRE KIWI BIO
MAI 2025 DU 5 AU 9/05	ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE CURRY SEMOULE BIO CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	BOUDIN BLANC* (régional) MÉLANGE DE LENTILLES BIO ET CAROTTES EDAM BIO (à portionner) MAASDAM BIO (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE	Férial - 8 mai Victoire 1945 	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE CONCOMBRE VINAIGRETTE LASAGNES DE LÉGUMES COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS (à portionner)

*Plats faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"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."