



Menus du 12 mai
au 4 juillet 2025

Légende :



Préparé par
nos Chefs

Produit
local
et/ou
régional

BIO

Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 12 AU 16	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CELERI RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME FLAN NAPPÉ CARAMEL LIÉGEOIS VANILLE	TOMATE ET VINAIGRETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF COMPOTE DU CHEF POMME BIO ET FRAISE (à portionner)	SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, ET MAÏS VINAIGRETTE TABOULÉ (semoule bio) SAUTÉ DE DINDE (OP) SAUCE AU PAPRIKA BEIGNETS DE CHOU-FLEUR FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	POISSON PANÉ MSC ET CITRON MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BECHAMEL SAINT-MORËT VACHE QUI RIT BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)
DU 19 AU 23	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE SALADE DE PERLES, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS NECTARINE ABRICOT	MELON (à portionner) PÂSTÈQUE (à portionner) POMMES DE TERRE AU FROMAGE CHANTENEIGE KIRI POMME AU CARAMEL	SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHORIZO RATATOUILLE SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ *CARROT CAKE* DU CHEF (à portionner) (Dessert proposé par l'écote de Courlandon)	 BURGER (pain burger, steak haché de boeuf, ketchup) POTATOES ET KETCHUP CHEDDAR EN TRANCHE  SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)
DU 26 AU 30	LASAGNE DE LÉGUMES COULOMMIERS (à portionner) CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)		
DU 2 AU 6	COLESLAW VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE FILET DE LIEU SAUCE ÉCHALOTE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO EMMENTAL BIO (à portionner) SAINT-NECTAIRE AOP (à portionner) ÉCLAIR AU CHOCOLAT	COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ PÂSTÈQUE (à portionner) MELON (à portionner)	CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME PETITS POIS ABRICOT NECTARINE
DU 9 AU 13	JOUR FÉRIÉ	MELON (à portionner) PÂSTÈQUE (à portionner) BOUDIN BLANC* DE RETHÉL (régional) PURÉE DE POMMES DE TERRE SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ	LASAGNE AUX LÉGUMES YAOURT BIO SUCRÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ COMPOTE POMME BIO-CAROTTE DU CHEF (à portionner)	SAUTÉ DE DINDE (local) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY DUO DE CAROTTES (jaunes et oranges) EDAM BIO (à portionner) TOMME NOIRE IGP (à portionner) DONUTS
DU 16 AU 20	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE CITRON PETITS POIS MELON (à portionner) PÂSTÈQUE (à portionner)	REPAS FROID CONCOMBRE VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS FAÇON PIÉMONTAISE LIÉGEOIS CHOCOLAT LIÉGEOIS À LA VANILLE 	FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA HARICOTS BEURRE COMTÉ AOP (à portionner) CHEDDAR (à portionner) GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)	ROUGE DE PLAISIR...  STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE RIZ BIO TOMATÉ BABYBEL  FRAISE
DU 23 AU 27	TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AU THYM PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH RATATOUILLE EMMENTAL (à portionner) CANTAL AOP (à portionner) GAUFRE DE LIÈGE	MELON (à portionner) PÂSTÈQUE (à portionner) LASAGNES DE BOEUF COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)
DU 30 JUIN AU 4 JUILLET	SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET TOMATE VINAIGRETTE SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE PANÉ FROMAGER PETITS POIS CAROTTES YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	BOUDIN BLANC* DE RETHÉL HARICOTS VERTS BIO À L'AIL CHANTENEIGE CARRÉ FRAIS TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE KNACK DE VOLAILLE, MAYONNAISE POMMES DE TERRE NOISETTE SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	REPAS FROID SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHON ŒUF DUR ET MAYONNAISE SALADE DE PERLES, THON, TOMATE ET MAÏS  PÂSTÈQUE (à portionner) MELON (à portionner) 

BONNES VACANCES À TOUS...

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."

* Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les menus sans porc