

MARS	DU 2 AU 6			
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	LASAGNES DE LÉGUMES  FROMAGE BLANC SUCRÉ  YAOURT AROMATISÉ  POMME  KIWI BIO	SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS  SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHON ET VINAIGRETTE  FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH  BEIGNETS DE BROCOLIS    SUISSE SUCRÉ  SUISSE FRUITÉ	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)    RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE  HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL    COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté) COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté)	<div>Vol... destination... l'Irlande</div> <div></div> <div>RAGOÛT DE PORC* À L'IRLANDAISE</div> <div>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES</div> <div> CHEDDAR (à portionner)</div> <div></div> <div>CRUMBLE DE POMMES (à portionner)</div>
	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHON ET VINAIGRETTE  SALADE DE PÂTES RISETTIS, MAÏS, MIMOLETTE ET VINAIGRETTE  POISSON PANÉ MSC  CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL    POIRE  ORANGE BIO	    AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY  PETITS POIS  YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)   MUFFIN AU CHOCOLAT	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE   RADIS ROSES ET BEURRE  BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE   FROMAGE BLANC AROMATISÉ  YAOURT SUCRÉ	SALADE VERTE VINAIGRETTE     COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ   CHANTENEIGE  SAMOS   COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)
	RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME    CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)   CRÈME DESSERT CARAMEL  MOUSSE AU CHOCOLAT	TABOULÉ (semoule bio)  SALADE DE PÂTES PERLES, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE  ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA   PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE   KIWI BIO  POMME	<div></div> <div>"CHICKEN BURGER" (pain burger, filet de poulet pané, mayonnaise)</div> <div>  POTATOES, MAYONNAISE  CHEDDAR (individuel)  COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)</div>	FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON   PETITS POIS ET CAROTTES  YAOURT BIO SUCRÉ  FROMAGE BLANC SUCRÉ  GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU YAOURT (à portionner)
	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE  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	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON  OEUF DUR ET MAYONNAISE  AIGUILLETES DE POULET SAUCE À LA CRÈME  RIZ BIO JAUNE  SUISSE SUCRÉ  SUISSE FRUITÉ	POTAGE DE POTIRON (à portionner)  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE  HARICOTS VERTS PERSILLÉS   BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE
AVRIL	DU 30 MARS AU 3 AVRIL			
	TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE  COULOMMIERS (à portionner)  BUCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)  SALADE DE FRUITS (coupelle)	TABOULÉ (semoule bio)  SALADE DE RIZ, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE  BOUDIN BLANC* DE RETHEL  PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE   KIWI  FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	<div></div> <div>BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)</div> <div>  BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE  HARICOTS BEURRE  CRÈME ANGLAISE</div>	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON  POMMES FORESTINES  VACHE QUI RIT BIO  SAMOS  COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)
	DU 6 AU 10			
	<div></div> <div>Joyeuses Pâques!</div> <div> FÉRIÉ - Lundi de Pâques</div> <div></div>	PIZZA AU FROMAGE (à portionner)   QUENELLES NATURES SAUCE AURORE  PETITS POIS   FRUIT DE SAISON  FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	<div></div> <div>PÂQUES</div> <div>MÉDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE</div> <div> BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE</div> <div>BEIGNETS DE CHOU FLEUR</div> <div></div> <div>GÂTEAU ROND DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)</div>	LASAGNES AU BOEUF  YAOURT BIO SUCRÉ  FROMAGE BLANC AROMATISÉ  POIRE  KIWI BIO

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*Plats 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."