

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi Vol... destination... l'Irlande
<p>DU 2 AU 6</p> <p>LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>POMME</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHON ET VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH</p> <p>BEIGNETS DE BROCOLIS</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE</p> <p>HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL</p> <p>COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE (sans sucre ajouté)</p>	 <p>Vol... destination... l'Irlande</p>  <p>RAGOÛT DE PORC* À L'IRLANDAISE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES</p> <p>CHEDDAR (à portionner)</p>  <p>CRUMBLE DE POMMES (à portionner)</p>
<p>DU 9 AU 13</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHON ET VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE PÂTES RISSETTI, MAÏS, MIMOLETTE ET VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ MSC</p> <p>CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>POIRE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU CURRY</p> <p>PETITS POIS</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>MUFFIN AU CHOCOLAT</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE</p> <p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>SAMOS</p> <p>COMPOTE POMME BIO DU CHEF (à portionner)</p>
<p>DU 16 AU 20</p> <p>RAVIOLINIS SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>CAPRICHE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>SALADE DE PÂTES PERLES, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA</p> <p>PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE</p> <p>KIWI BIO</p> <p>POMME</p>	<p>"CHICKEN BURGER" (pain burger, filet de poulet pané, mayonnaise)</p> <p>POTATOES, MAYONNAISE</p> <p>CHEDDAR (individuel)</p> <p>COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)</p>	<p>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>PETITS POIS ET CAROTTES</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU YAOURT (à portionner)</p>
<p>DU 23 AU 27</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>POISSON PANÉ MSC ET CITRON</p> <p>CAROTTES (locales) PERSILLÉES</p> <p>ORANGE</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNES DE LÉGUMES</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>SAUCISSON SEC* ET CORNICHON</p> <p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>AIGUILLETTES DE POULET SAUCE À LA CRÈME</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p>	<p>POTAGE DE POTIRON (à portionner)</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE</p>
<p>DU 30 MARS AU 3 AVRIL</p> <p>TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>BUCHETTE DE LAIT MÉLANGE (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS (coupelle)</p>	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>SALADE DE RIZ, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>KIWI</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE PROVENÇALE</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>CRÈME ANGLAISE</p> <p>BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)</p>	<p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON</p> <p>POMMES FORESTINES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>SAMOS</p> <p>COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)</p>
<p>AVRIL</p> <p>DU 6 AU 10</p> <p> JOYEUSES PÂQUES!</p> <p>FÉRIÉ - Lundi de Pâques</p> <p></p>	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>QUENELLES NATURES SAUCE AURORE</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>PÂQUES</p> <p>MÉDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE</p> <p>BEIGNETS DE CHOU FLEUR</p> <p></p> <p>GÂTEAU ROND DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)</p>	<p>LASAGNES AU BOEUF</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p> <p>POIRE</p> <p>KIWI BIO</p>

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."