
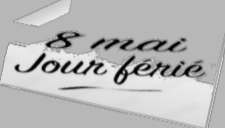





	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 27 AU 1er/05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) <b>AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY</b> BEIGNET DE CHOU FLEUR COMPOTE POMME FRAISE COMPOTE POMME POIRE	<b>STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE</b> HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ DONUT'S	<b>SAUTÉ DE PORC* SAUCE CHARCUTIÈRE</b> POMMES DE TERRE SAUTÉES BRIE (à portionner) POIRE FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	
DU 4 AU 8	LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL CAMEMBERT BIO (à portionner) COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	<b>BOUDIN BLANC* (régional)</b> <b>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</b> <b>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</b> GAUFRE LIÉGEOISE	<b>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</b> RADIS ROSES ET BEURRE <b>FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE TOMATE</b> <b>MINI-FARFALLES</b> <b>CLAFOUTIS DU CHEF AUX FRUITS (à portionner)</b>	
MAI 2026 DU 11 AU 15	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> <b>CÉLERI RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE</b> HACHIS PARMENTIER DE BOEUF FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	TABOULÉ (semoule bio) SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, ET MAÏS VINAIGRETTE FILET DE POISSON PANÉ MSC <b>HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES</b> COMPOTE DE POMME HVE COMPOTE POMME BANANE		
DU 18 AU 22	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE</b> <b>SALADE DE PERLES, TOMATE, MAÏS ET VINAIGRETTE</b> <b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE</b> BEIGNET DE BROCOLIS NECTARINE ABRICOT	MELON (à portionner) PASTÈQUE (à portionner) <b>SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PAPRIKA</b> HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS ÉCLAIR AU CHOCOLAT	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b> <b>TOMATES VINAIGRETTE</b> <b>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</b> SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	 <b>"HOT-DOG PARTY"</b> (pain, saucisse de porc*, ketchup) <b>P'TIT LOUIS</b> <b>COMPOTE DU CHEF POMME BIO ET BISCUITS ROSES DE REIMS (à portionner)</b>
DU 25 AU 29		TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE FRUITÉ SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX	<b>SAUTÉ DE POULET SAUCE BARBECUE</b> HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL TARTARE FRAIDOU <b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner)</b>	MELON (à portionner) PASTÈQUE (à portionner) <b>PÂTES CASARECCES (locales) À LA BOLOGNAISE DE BOEUF</b> FROMAGE BLANC SUCRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ
JUIN 2026 DU 1er AU 5	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE</b> <b>POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL</b> BRIE EN POINTE (à portionner) BÛCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ (à portionner) BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE	<b>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</b> <b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b> BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO YAOURT AROMATISÉ FROMAGE BLANC SUCRÉ	OEUF DUR BIO MAYONNAISE MÉDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE CHILI SIN CARNÉ AU RIZ BIO <b>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</b> FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON 2EME CHOIX	<b>CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</b> <b>BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME</b> PETITS POIS ABRICOT NECTARINE

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."