

# Menus du 6 mars au 12 mai 2023



## Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 6 AU 10	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule BIO)  POISSON MEUNIÈRE ET CITRON  CAROTTES RONDELLES PERSILLÉES  CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner)  COMPOTE POMME-ANANAS	CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE  GNOCCHI BIO SAUCE TOMATE  PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ  KIWI BIO (K)	<b>"HOT DOG PARTY"</b>  SALADE COLESLAW (carottes et chou blanc locaux)  HOT-DOG (saucisse de volaille)  POTATOES ET KETCHUP  PETIT LOUIS TARTINE  POIRE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE  SAUTÉ DE POULET (local, OF) SAUCE CURRY  BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  GOUDA BIO (à portionner)  MOUSSE AU CHOCOLAT
DU 13 AU 17	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE  TORTELLONI BIO POMODORRE MOZZARELLA SAUCE TOMATE  CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  BOUDIN BLANC* DE RETHÉL (local, OF)  LENTILLONS BIO (locaux)  TOMME BLANCHE (à portionner)  FRUIT DE SAISON	POIREAUX VINAIGRETTE  BOEUF (OF) BOURGUIGNON  SEMOULE BIO  FROMAGE AIL ET FINES HERBES  BANANE BIO	CAKE AUX DES DE VOLAILLE (à portionner)  FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AUREOLE  PUREE DE POTIRON (dont pommes de terre)  BRIE EN POINTE (à portionner)  FLAN CARAMEL
MARS 2023 DU 20 AU 24	SALADE CAMPAGNARDE  BEIGNETS DE CALAMARS A LA ROMAINE  PETITS POIS  CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner)  COMPOTE DE FRUITS	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS  ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE DE REIMS  BOULGHOUR BIO  CAMEMBERT BIO (à portionner)  CRÈME DESSERT VANILLE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  LASAGNES DE LÉGUMES  CHANTENEIGE BIO  YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional, à portionner)	<b>BIENVENUE EN INDE</b>  CAROTTES CUITES VINAIGRETTE À LA CORIANDRE  SAUTÉ DE DINDE (OF) AUX ÉPICES TANDOORI  HARICOTS BEURRE PERSILLES  PETIT SUISSE SUCRÉ  GÂTEAU INDIEN (à portionner)
DU 27 AU 31	CÉLERI RÂPÉ (local) RÉMOULADE  CORDON BLEU DE DINDE  GRATIN DE CHOU FLEURS ET POMMES DE TERRE  PETIT MUNSTER AOP (à portionner)  YAOURT AUX FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE  NORMANDIN DE VEAU AU JUS  SEMOULE BIO  TOMME GRISÉ (à portionner)  COMPOTE DE POMMES (HVE)	RADIS ET BEURRE  COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE  ET EMMENTAL RÂPE BIO  LIÉgeois AU CHOCOLAT	CAKE AU FROMAGE (à portionner)  SAUTÉ DE PORC* (local, OF) SAUCE FAÇON MADÈRE  HARICOTS VERTS PERSILLES  MONTBOISSIER (à portionner)  POMME BIO
DU 3 AU 7	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio)  QUENELLES NATURE À LA MOUTARDE DE REIMS  POÉLÉE MÉRIDIONALE  BUCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner)  POIRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE  BOULETTES DE BOEUF (OF) SAUCE TOMATE  BLÉ AUX PETITS LÉGUMES  MAASDAM BIO (à portionner)  FRUIT DE SAISON	PÂTE DE CAMPAGNE* ET CORNICHONS  NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP  RIZ BIO  FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ  COMPOTE DE POMMES (locales, à portionner)	CHOU BLANC BIO (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES  ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET (OF) À LA CRÈME  PURÉE NINON  CANTAL AOP (à portionner)  SEMOULE AU LAIT
AVRIL 2023 DU 10 AU 14	<b>FERIE</b>    <i>Lundi de Pâques</i>	BETTERAVES ROUGES (BIO) VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE  TORTELLINI SPINACI SAUCE CREME  YAOURT NATURE SUCRÉ  ORANGE BIO	<b>REPAS DE PÂQUES</b>  CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AU CITRON  FILET DE POULET (local, OF) BASQUAISE  POMMES PINS  EDAM BIO (à portionner)  PÂTISSERIE DE PÂQUES (à portionner)	CELERI RAPE REMOULADE  PAUPIETTE DE VEAU AU JUS  BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL  COULOMMIERS (à portionner)  KIWI BIO (K)
<b>VACANCES DE PRINTEMPS</b>				
DU 1 AU 5	<b>FERIE</b>    <i>Ou fête Le 1er Mai</i>	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  FILET DE COLIN (msc) SAUCE ANETH  GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE  PETIT MUNSTER AOP (à portionner)  FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE  FLAN AUX LÉGUMES, POMMES DE TERRE ET EMMENTAL  CAPRICE DES DIEUX (régional, à portionner)  POMMES BIO	RADIS ET BEURRE  SAUTE DE BOEUF (OF) AUX OIGNONS  SEMOULE BIO  MINI-CHÈVRE (BC)  COMPOTE POMMES (locales) -RHUBARBE (à portionner)
MAI 2023 DU 8 AU 12	<b>FERIE</b>    8 MAI 1945	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS  BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE  CAROTTES RONDELLES  BRIE EN POINTE (à portionner)  FRUIT DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE À L'ORANGE  COQUILLETES BIO A LA NAPOLITAINE  ET EMMENTAL RAPE BIO  YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (local, à portionner)  COMPOTE POMMES PASSION	COURGETTE CRUE RÂPÉE EN SALADE SAUCE AU YAOURT NATURE  BOUDIN BLANC* DES ARDENNES (local, OF)  LENTILLONS BIO (locaux)  VACHE QUI RIT BIO  ANNIVERSAIRE DU MOIS : CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)

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 de remplacement pour les repas sans porc