



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|---|--|---|---|--|
| DU 27 AU 1er 05 | PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY BEIGNET DE CHOU FLEUR VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE | SALADE VERTE VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ DONUTS | RADIS ROSES ET BEURRE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE RIZ BIO CANTAL AOP (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE | OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC* SAUCE CHARCUTIÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES BRE (à portionner) PORE | <i>1er mai Jour férié</i> |
| | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON | CONCOMBRES VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* (régional) PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE | CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE À L'INDIENNE SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE TOMATE MINI-FARFALLES EDAM BIO (à portionner) CLAFOUTIS DU CHEF AUX FRUITS (à portionner) | |
| MAY 2026 DU 11 AU 15 | CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER DE BOEUF CHANTENEIGE BIO FRUIT DE SAISON | TABOULÉ (semoule bio) FILET DE POISSON PANÉ MSC HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE DE POMME HVE | TOMATES VINAIGRETTE JAMBON BLANC* LR PETITS POIS CAROTTES YAOURT BIO SUCRÉ BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner) | | |
| DU 18 AU 22 | SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE BEIGNET DE BROCOLIS CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) NECTARINE | MELON (à portionner) SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SAINT MORËT BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT | CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PILON DE POULET AU JUS SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE | CONCOMBRES VINAIGRETTE POMMES DE TERRE AU FROMAGE SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON | SALADE VERTE VINAIGRETTE *HOT-DOG PARTY* (pain, saucisse de porc*, ketchup) P'TIT LOUIS COMPOTE DU CHEF POMME BIO ET BISCUITS ROSES DE REIMS (à portionner) |
| | FÉRÉ - Lundi de Pentecôte | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON | SAUCISSON SEC* ET CORNICHON POISSON PANÉ MSC PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMME PASSION | CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET SAUCE BARBECUE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL TARTARE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner) | MELON (à portionner) PÂTES CASARECCES (locales) À LA BOLOGNAISE DE BOEUF COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC SUCRÉ |
| JUN 2026 DU 1er AU 5 | CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL BRIE EN POINTE (à portionner) BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO TOMME BIO (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* SAUCE À LA MOUTARDE MINI-PENNES BIO SAINT-PAULIN (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP | OEUF DUR BIO MAYONNAISE CHILI SIN CARNÉ AU RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON | CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner) BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME PETITS POIS VACHE QUI RIT BIO ABRICOT |

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.*