

Menus du 02 mars
au 10 avril 2026



Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

MARS

AVRIL

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MARS	DU 02/03 AU 06/03	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX 3 FROMAGES SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) FILET DE HOKI MSC SAUCE À L'ANETH BROCOLIS BÉCHAMEL CAMEMBERT BIO (à portionner) FLAN NAPPÉ CARAMEL	SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS SAUTÉ DE POULET (OF) SAUCE MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	 SALADE VERTE ET VINAIGRETTE  POTÉE IRLANDAISE À LA SAUCISSE FUMÉE CHEDDAR (à portionner) IRISH APPLE CAKE (cake aux pommes)
	DU 09/03 AU 13/03	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS, CORNICHONS ET VINAIGRETTE POISSON PANÉ MSC CHOU FLEUR BIO BÉCHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLERI RÂPÉ (local) SAUCE FAÇON RÉMOULADE QUENELLES NATURES SAUCE AURORE RIZ BIO MIMOLETTE BIO FROMAGE BLANC AROMATISÉ	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) ROSTIES DE POMMES DE TERRE, MAYONNAISE EDAM BIO (à portionner) COMPOTE POMME HVE	POTAGE DE LÉGUMES AIGUILLETES DE POULET (OF) SAUCE AU CURRY PETITS POIS YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) MINI CRÊPES SUCRÉES
	DU 16/03 AU 20/03	TABOULÉ (semoule bio) ÉMINCÉ DE PORC* (OF) SAUCE PAPRIKA PURÉE DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME CANTAL AOP MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE FISH BURGER (pain burger, filet de poisson pané, mayonnaise) POTATOES, MAYONNAISE CHEDDAR (individuel) COMPOTE DE POIRE (sans sucre ajouté)	HARICOTS VERTS EN SALADE SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE FAÇON COLOMBO PETITS POIS ET CAROTTES SUISSE FRUITÉ GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AU CHOCOLAT (à portionner)
	DU 23/03 AU 27/03	SALADE DE POMMES DE TERRE, OEUF DUR, CORNICHON ET VINAIGRETTE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE AU CITRON CAROTTES (locales) PERSILLÉES BRIE (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE GRATIN DE COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE GOUDA BIO (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	POTAGE DE POTIRON (à portionner) PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME NOIRE IGP BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHON AIGUILLETES DE POULET (OF) SAUCE À LA CRÈME RIZ BIO JAUNE SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON
	DU 30/03 AU 03/04	TABOULÉ (dont semoule bio) NUGGETS DE POULET HARICOTS BEURRE TOMME GRISE (à portionner) YAOURT BIO SUCRÉ	OEUF DUR ET MAYONNAISE FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY POMMES FORESTINES VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	RADIS ROSES ET BEURRE BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local) LENTILLES CUISINÉES COULOMMIERS (à portionner) SALADE DE FRUITS (coupelle)	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE GRATIN DE GNOCCHIS AU POTIRON ET AU FROMAGE À RACLETTE CRÈME ANGLAISE BROWNIE (noix de pécan) (à portionner)
AVRIL	DU 06/04 AU 10/04	 CONCOMBRES VINAIGRETTE COQUILLETES BIO SAUCE FAÇON CARBONARA BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	 MEDAILLON DE SURIMI ET MAYONNAISE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE SEMOULE BIO VERRE DE LAIT BIO DESSERT DE PÂQUES 	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) OMELETTE PETITS POIS SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	

"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."