



	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi	
MARS DU 11 AU 15	<p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL</p> <p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>BRIE (à portionner)</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>MACÉDOINE VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>POMME</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>CHOU BLANC RÂPÉ (local) VINAIGRETTE</p> <p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>"FISH AND CHIPS" CITRON</p> <p>POTATOES</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>SAINT MORET</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local)</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON (à portionner)</p> <p>CAPPELLETIS TEX-MEX SAUCE CRÈME</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>BRIOCHE TRANCHÉE</p>	
MARS DU 18 AU 22	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>MÉLANGE DE COQUILLETTES BIO, MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS</p> <p>CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>POIRE</p> <p>ORANGE BIO</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p>AILLÉTTES DE POULET (FR) SAUCE AU CURRY</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p> <p>COMPOTE POMME</p> <p>COMPOTÉ POMME ABRICOT</p>	<p>Les Saveurs de l'AUVERGNE</p> <p>SALADE VERTE ET EMMENTAL VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE FUMÉE*</p> <p>LENTILLES VERTES</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP (à portionner)</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AU YAOURT (à portionner)</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETTES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p> <p>YAOURT SUCRÉ</p>	
MARS DU 25 AU 29	<p>SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATES ET VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE RIZ, TOMATES, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF, Label Rouge) SAUCE PAPRIKA</p> <p>SALSIFIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>KIWI BIO</p> <p>POMME</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p>	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>MACÉDOINE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (régional) SAUCE À LA MOUTARDE</p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME SPÉCULOOS (à portionner)</p>	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN D'ALASKA (MSC) SAUCE CITRON</p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR À LA VANILLE</p>	
MARS DU 1er AU 5	<p>Lundi de Pâques</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>ORANGE</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>SALADE VERTE VINAIGRETTE ET CROÛTONS</p> <p>BOULETTE D'AGNEAU SAUCE AUX AROMATES</p> <p>POMMES NOISETTE</p> <p>SAMOS</p> <p>GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE (à portionner)</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET PERSIL</p> <p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>GOUDA (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	
MARS DU 8 AU 12	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE (MSC) ET CITRON</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>P'TIT LOUIS COQUE</p> <p>CANTAFRAIS</p> <p>ORANGE BIO</p> <p>POMME BIO</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>BROCOLIS VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE PROVENÇALE</p> <p>SEMIOULE BIO</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ BIO</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISÉ</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>COQUILLETTES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE DE POMME HVE</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>HARICOTS BEURRES VINAIGRETTE</p> <p>ÉMINCÉ DE DINDE (OF) SAUCE À L'INDIENNE</p> <p>CHOU-FLEUR (CE2) BÉCHAMEL</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE : TUTTI-FRUTTI DU CHEF (à portionner)</p>	
AVRIL DU 15 AU 19	<p>CÉLÉRI RÂPÉ (local) VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL</p> <p>CAROTTES RÂPÉES (local) VINAIGRETTE</p> <p>GNOCCHIS À LA PROVENÇALE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>COLESLAW (local) VINAIGRETTE</p> <p>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</p> <p>RIZ</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>SAINT NECTAIRE (à portionner)</p> <p>POIRE</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>SAUCISSON À L'AIL*</p> <p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>TORSADES BIO À LA BOLOGNAISE</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p> <p>COMPOTE POMME (HVE)</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>DONUTS</p>	
VACANCES					
MAI DU 6 AU 10	<p>TABOULÉ CREOLE (semoule bio)</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICHON VINAIGRETTE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE (FR)</p> <p>PURÉE DE COURGETTE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>POMME</p> <p>FRUIT DE SAISON 2ÈME CHOIX</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE VÉGÉTARIENNE</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>COMTÉ AOP (à portionner)</p> <p>FLAN VANILLE</p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p>PONT DE L'ASCENSION</p>		

*Plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

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."