

Menus du 27 avril au 5 juin 2026

Légende :



Préparé par
nos Chefs



Produit
local
et/ou
régional



BIO



Produits ou
ingrédients
labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 27 AU 1er 05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AIGUILLETES 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	OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE SAUTÉ DE PORC* SAUCE CHARCUTIÈRE POMMES DE TERRE SAUTÉES BRIE (à portionner) POIRE	<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	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE TOMATE MIN-FARFALLES EDAM BIO (à portionner) CLAFOUTIS DU CHEF AUX FRUITS (à portionner)	
MAI 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		
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	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)
	DU 25 AU 29	FÉRÉ - Lundi de Pentecôte	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTÉ DE POULET SAUCE BARBECUE HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL TARTARE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner)
JUN 2026 DU 1er AU 5		CÉLERI 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	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.*