



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars	lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Macédoine de légumes Sauce mayonnaise Gratin de macaroni au jambon sv : gratin de macaroni au fromage Crème dessert vanille	Omelette à la ciboulette Riz Fondue de poireaux Fromage Fruit de saison	Pâté de campagne Normandin au veau sv : pané fromager Pommes de terre campagnardes Petits pois aux oignons Fromage blanc fermier sucré	Chou rouge aux pommes Filet de hoki Sauce à l'aneth Semoule Ratatouille Fruit de saison	Salade de riz maïs et ciboulette Boeuf à la flamande et au pain d'épices sv : filet de colin meunière Pommes rissolées Salade verte Yaourt aux fruits	Lundi de Pâques	Repas de Pâques Boulettes à l'agneau sv : boulettes végétales Flageolets à l'ail Pommes noisettes Fromage Nid de Pâques 	Taboulé à l'africaine Tortellini ricotta épinards Salade verte Yaourt aux fruits	Salade de lentilles Omelette fromagère Purée de pommes de terre et carottes Fruit de saison	Salade de pommes de terre , cornichons et persil Sauté de dinde façon blanquette sv : coquille de poisson Riz créole Jardinière de légumes Liégeois vanille
lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars	lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Potage Parmentier Tortellini ricotta épinards Salade verte Fruit de saison	Sauté de poulet à la forestière sv : filet de merlu Sauce Aurore Riz Brocolis gratinés Fromage Mousse au chocolat	Carottes râpées Vinaigrette Filet de colin meunière Purée de pommes de terre Sauce Tartare Donut	Chiffonnade de salade verte et croûtons vinaigrette Boulettes au soja à la tomate et au basilic Semoule Piperade Compote pomme pêche	Salade de perles de pâtes au surimi Escalope viennoise sv : galette végétale Pommes de terre vapeur Haricots beurre au persil Suisse fruité	Friand au fromage Boulettes au bœuf sv : filet de hoki sauce tomate Semoule Ratatouille Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Sauté de porc au curry sv : omelette au fromage Frites fraîches Salade verte Coupe banane chocolat	Poireaux à la vinaigrette Chili sin carne Riz Fromage blanc au coulis de framboises	Fête du Travail	Sauce Carbonara sv : Carbonara de poisson Torti Fromage Fruit de saison
lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars	lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Boulettes à l'agneau sv : boulettes végétales Semoule Légumes de couscous Fromage Salade de fruits	Salade mexicaine Torti Bolognaise végétarienne et Parmesan Semoule au caramel	Colombo de porc sv : colombo de poisson Pommes de terre rissolées Carottes au persil plat Fromage Fruit de saison	Céleri rave Sauce rémoulade Marmite du pêcheur au colin sv : omelette aux fines herbes Purée de butternut Quatre-quarts	Velouté aux champignons Steak burger au veau Sauce poivre sv : pané fromager Pommes de terre au paprika Fromage blanc sucré	Salade de blé et Mimolette Vinaigrette Aiguillettes de poulet Sauce Dijonnaise Purée de pommes de terre et brocolis Gaufre au sucre glace	Carottes râpées vinaigrette Bolognaise au boeuf sv : bolognaise végétale Coquillettes Emmental râpé Salade verte Compote de pommes	Oeuf dur mayonnaise Filet de lieu Sauce à l'échalote Riz pilaf Chou fleur gratiné Fruit de saison	Victoire 1945	Tortellini aux épinards et ricotta Batavia Fromage Fruit de saison
lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril	lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Betteraves vinaigrette Aiguillettes de poulet sv : galette végétale Coeur de blé Petits pois au jus Yaourt sucré	Salade de haricots verts et vinaigrette aux échalotes Hachis Parmentier sv : parmentier végétal Mélange de salades Fruit de saison	Pavé fromager Coquillettes Sauce tomate Fromage Crème dessert chocolat	Filet de colin Bouillabaisse Épinards à la béchamel Fromage Ile flottante	Repas à thème : Mexique 	Jus de pomme Couscous au poulet sv : boulettes végétales Semoule Légumes du couscous Fruit de saison	Tomate farcie au bœuf sv : filet de merlu sauce bisque Pommes de terre au paprika Fromage Bâtonnet de glace à la vanille	Omelette aux fines herbes Pommes de terre sautées Salade verte Fromage Gâteau au yaourt	Salade de chou fleur et persil Fricassée de colin gratinée Courgettes braisées Riz Salade de fruits	Betteraves à la vinaigrette Boulettes au veau sv : pané fromager Macaroni Sauce tomate au thym Suisse fruité

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

En fonction des disponibilités des approvisionnements, nous pourrions, à titre exceptionnel, être dans l'obligation d'adapter les menus.