

Menus du 24 au 28 mars

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<p>Pâté en croûte et cornichons Salade de blé BIO au basilic</p> <p>Sauté de veau régional Sauce façon marengo</p> <p>Carottes à l'étuvée Polenta (semoule BIO)</p> <p>Bûche du Pilat Suisse sucré</p> <p>Liégeois vanille et caramel Fruit de saison</p>	<p>Surimi et mayonnaise Macédoine vinaigrette façon cocktail</p> <p>Boulettes au boeuf Sauce barbecue</p> <p>Boulgour BIO Endives</p> <p>Coulommiers Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison Tarte aux pommes à l'Alsacienne</p>	<p>Crêpe jambon et fromage Dips de légumes au fromage blanc et ciboulette</p> <p>Escalope de porc Sauce normande</p> <p>Gratin façon Dauphinois Haricots verts BIO à l'ail</p> <p>Maasdam BIO Fromage blanc et brisures de spéculoos</p> <p>Mousse au chocolat au lait Compote pomme BIO maison</p>	<p>Oeuf dur et mayonnaise Salade verte, croûtons et vinaigrette</p> <p>Coquillettes BIO, piperade et mozzarella gratinée</p> <p>Fromage frais à tartiner Yaourt aromatisé régional</p> <p>Fruit de saison Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Friand au fromage Salade arlequin à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Poisson frais du jour Sauce au curry</p> <p>Champignons à la crème Riz BIO pilaf</p> <p>Tomme noire IGP Suisse nature BIO et confiture</p> <p>Liégeois à la vanille Fruit de saison</p>



Menus du 31 mars au 4 avril

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 31 mars	Mardi 1er avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
<p>Jambon blanc LR et beurre </p> <p>Salade de pépinettes à la ciboulette </p> <p>Sauté de porc régional Sauce colombo  </p> <p>Haricots beurre Semoule BIO  </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crème dessert caramel Fruit de saison</p>	<p>Accra de morue et citron </p> <p>Betterave BIO à la framboise  </p> <p>Cordon bleu Ketchup</p> <p>Potatoes Ratatouille</p> <p>Carré de Liqueil Fromage blanc sucré</p> <p>Eclair chocolat Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne LR et cornichons </p> <p>Chou-fleur et vinaigrette façon cocktail </p> <p>Steak haché de boeuf Sauce aux 5 baies </p> <p>Blettes à la béchamel Blé BIO pilaf  </p> <p>Gouda BIO </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Donut Fruit de saison</p>	<p>Crêpe au jambon Quiche aux carottes et emmental </p> <p>Marmite de la mer  </p> <p>Légumes à couscous Riz BIO créole  </p> <p>Fromage frais à tartiner Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison Compote pomme BIO maison  </p>	<p>Avocat et mayonnaise Radis rose et beurre </p> <p>Bolognaise de lentilles BIO  </p> <p>Carottes et panais vapeur Mini penne </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Mousse au chocolat Fruit de saison</p>

Menus du 7 avril au 11 avril

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 7 avril

Rosette et beurre
Haricots verts BIO
et feta à l'estragon



Sauté de dinde
Sauce crème



Champignons poêlés
Boullgour BIO



Buchette lait mélange
Fromage blanc sucré

Crème dessert praliné
Fruit de saison

Mardi 8 avril

Nems de légumes
Salade de pommes de terre
au persil



Omelette BIO



Pépinettes
Gratin de courgettes BIO



Edam BIO
Yaourt nature et confiture

Flan chocolat
Fruit de saison

Mercredi 9 avril

Pâté en croûte et
cornichons
Lentilles BIO à l'échalote



Sauté de veau régional
Sauce à l'ancienne



Rosti de légumes

Carré de l'Est
Suisse fruité

Beignet framboise
Fruit de saison

Jeudi 10 avril

Avocat mayonnaise
Cake aux olives
et fromage du chef



Poisson meunière MSC



Citron

Brocolis BIO vapeur
Riz BIO pilaf



Tomme blanche
Yaourt aromatisé
régional



Semoule au lait
Fruit de saison

Vendredi 11 avril

Beignet de calamars
et citron
Salade verte, croûtons et
Vinaigrette au basilic



Jambon blanc LR



Coquillettes BIO
Epinards BIO béchamel



Cantal AOP
Suisse BIO nature et miel



Crêpe sucrée
Fruit de saison

Menus du 14 avril au 18 avril

Légende :



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 14 avril

Pâté de campagne LR et
cornichons

Betteraves BIO
à la framboise

Sauté de porc régional
Sauce aux champignons



Potatoes
Haricots plats



Tomme grise
Fromage blanc sucré

Liégeois vanille
Fruit de saison

Mardi 15 avril

Samoussa de légumes
Taboulé à la menthe
(semoule BIO)



Paupiette au veau
Sauce ketchup cuisiné



Mini penne
Haricots verts BIO
à l'ail



Chanteneige
Yaourt sucré

Mousse au chocolat
Fruit de saison

Mercredi 16 avril

Jambon blanc LR et beurre
Radis à croquer et beurre



Hachis parmentier
de boeuf BIO



Piperade

Saint Nectaire AOP
Fromage blanc sucré

Liégeois à la vanille
Fruit de saison

Jeudi 17 avril

Surimi mayonnaise
Carottes râpées au persil



Cappelletti aux
5 fromages
Sauce basquaise



Blettes béchamel



Brie
Suisse fruité

Gaufre liégeoise
Fruit de saison

Vendredi 18 avril

*Les cloches sont
passées*

Feuilleté au chèvre
Salade de concombre, maïs
et mimolette au basilic



Poisson frais du jour
Sauce à l'oseille



Duo de carottes
Riz BIO jaune



Saint moret BIO
Suisse sucré

Fruit de saison
Cake poire chocolat du chef