



PRODUIT BIO



Menu Rose le 14 mars



PRODUIT LABELLISÉ



Fêtes Pâques le 25 avril

Vendredi, dégustons un menu rose !

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
EMINCÉ DE CUISSE DE POULET/ OMELETTE SAUCE CHAMPIGNONS	CREPE AU FROMAGE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE/ GALETTE VEGETARIENNE AU FROMAGE KETCHUP	PÂTÉ DE CAMPAGNE LABEL ROUGE ET CORNICHONS/ RILLETES DE THON MAYONNAISE	HACHIS PARMENTIER/ HACHIS AU FROMAGE À LA PURÉE DE BETTERAVES BIO
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	EGRAINÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE AUX ÉPICES	COQUILLETES BIO	POISSON PANÉ 100% FILET MSC ET CITRON	SUISSE AUX FRUITS
TOMME BLANCHE	SEMOULE BIO	SAINT PAULIN	BROCOLIS/ POMMES DE TERRE REGIONALES BECHAMEL	GÂTEAU AUX PRALINES ROSES DU CHEF
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE INDIVIDUELLE	



Vendredi, fêtons Pâques

lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
FERIE	RADIS ROSES ET BEURRE	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE AUX OIGNONS	EMINCÉ DE CUISSE DE POULET/ HOKI MSC FAÇON COUSCOUS	OEUF DUR MIMOSA
	TORTELLINIS AU FROMAGE SAUCE CREME A LA TOMATE	MÉLANGE DE PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE BIO	FILET DE SAUMON MSC SAUCE BEARNAISE
	FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT BIO	EMMENTAL	POMME PINS
		COMPOTE POMME FRAMBOISE INDIVIDUELLE	YAOURT AROMATISÉ LOCAL	DONUT DE PÂQUES

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
MACEDOINE MAYONNAISE	RÔTI DE DINDE/ POISSON BLANC SAUCE BERCY	TABOULÉ D'HIVER (SEMOULE BIO)	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE AU CURRY	CAKE EMMENTAL MIMOLETTE DU CHEF
BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	GRATIN DE POMMES DE TERRE REGIONALES ET CHOU FLEUR CE2	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE AU THYM	RIZ BIO	JAMBON/ PANE VEGETAL AU FROMAGE
TORSADES BIO	PETIT MOULE NATURE	CAROTTES CE2	CARRÉ LIGUEIL	PETITS POIS
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	DONUT	LIÉGEOIS CHOCOLAT	YAOURT SUCRE REGIONAL

lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
NEMS AU POULET/ NEM AUX LEGUMES	EMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE BASQUAISE	POMELOS ET SUCRE		SALADE VERTE VINAIGRETTE PERSILLÉE
RÔTI DE DINDE/ POISSON AU FOUR SAUCE ROMARIN	BLÉ PILAF	BOLOGNAISE AU BOEUF/ BOLOGNAISE VEGETARIENNE		BRANDADE DE COLIN MSC À LA PURÉE DE CAROTTES
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	MIMOLETTE	SPAGHETTIS	FERIE	
FRUIT DE SAISON	CHOUX A LA CREME	CREME CHOCOLAT		FLAN NAPPÉ CARAMEL

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
SAUCISSE DE STRASBOURG/ ROULE VEGETAL	MÉLANGE DE COQUILLETES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE PERSILLÉE	EMINCÉ DE DINDE FR/ POISSON SAUCE AU CURRY	CAROTTES RÂPÉES BIO REGIONALES VINAIGRETTE À L'ORANGE	ROSETTE LABEL ROUGE ET CORNICHON/ SURIMI MAYONNAISE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	OMELETTE (MEA) DU CHEF	RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE FAÇON BOURGUIGNON	MAREE FRAÎCHE
BRIE	BLE/ RATATOUILLE	EDAM BIO	Frites	BROCOLIS
COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE	YAOURT AROMATISE	FLAN VANILLE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE DU CHEF

lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
CHIPOLATA/ ROULE VEGETAL	BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE		OMELETTE DU CHEF
LENTILLES BIO AU JUS	COQUILLETES BIO	AIGUILLETES DE POULET FR/ COLIN MSC SAUCE CRÈME		POTATOES/ MAYONNAISE
BUCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ	YAOURT SUCRÉ REGIONAL	BROCOLIS AUX OIGNONS/ RIZ BIO	FERIE	TOMME BLANCHE
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU À LA RHUBARBE DU CHEF		COMPOTE INDIVIDUELLE

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
NUGGETS DE POULET PANÉ/ NUGGETS DE POISSON KETCHUP	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE À LA MOUTARDE	PAUPIETTE DE VEAU FR/ COLIN MSC SAUCE PROVENÇALE	LENTILLES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	GRATIN DE PATES AU FROMAGE
POMMES DE TERRE RISSOLEES	PAVÉ DE MERLU MSC SAUCE AUX AGRUMES	SEMOULE BIO	JAMBON BLANC LABEL ROUGE/ OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	
EMMENTAL BIO	MACARONIS BIO	CARRÉ LIGUEIL	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON	GAUFRE LIÉGEOISE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO RHUBARBE	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT