

Menus du 12 mai au 4 juillet 2025

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisé

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 12 AU 16	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>RAVIOLINI SPINACI BIO SAUCE CRÈME</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>TOMATE ET VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BOEUF</p> <p>SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>COMPOTE DU CHEF POMME BIO ET FRAISE (à portionner)</p>	<p>SALADE DE RIZ BIO, TOMATE, ET MAÏS VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE AU PAPRIKA</p> <p>BEIGNETS DE CHOU-FLEUR</p> <p>VERRE DE LAIT BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACÉDOÏNE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>POISSON PANÉ MSC ET CITRON</p> <p>MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES BÉCHAMEL</p> <p>SAINT-MORÉT</p> <p>BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)</p>
DU 19 AU 23	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>NECTARINE</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>POMME AU CARAMEL</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE CHORIZO</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>*CARROT CAKE* DU CHEF (à portionner) (Dessert proposé par l'école de Courlandon)</p>	<p> SALADE VERTE VINAIGRETTE</p> <p>BURGER (pain burger, steak haché de boeuf, ketchup)</p> <p>POTATOES ET KETCHUP</p> <p>CHEDDAR EN TRANCHE</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>
DU 26 AU 30	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE DE LÉGUMES</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PIZZA AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE TOMATE</p> <p>HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME ABRICOT</p>	<p></p>	
DU 2 AU 6	<p>COLESLAW VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE ÉCHALOTE</p> <p>POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EMMENTAL BIO (à portionner)</p> <p>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>RILLETES DE THON</p> <p>COQUILLETES BIO SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>PÂSTÈQUE (à portionner)</p>	<p>CAKE AUX ASPERGES (locales) (à portionner)</p> <p>BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE CRÈME</p> <p>PETITS POIS</p> <p>KIRI</p> <p>ABRICOT</p>
DU 9 AU 13	<p></p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL (régional)</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>FRIPON</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>LASAGNE AUX LÉGUMES</p> <p>YAOURT BIO SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME BIO-CAROTTE DU CHEF (à portionner)</p>	<p>RADIS ROSES ÉMINCÉS ET VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (local) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>DUO DE CAROTTES (jaunes et oranges)</p> <p>EDAM BIO (à portionner)</p> <p>DONUTS</p>
DU 16 AU 20	<p>TABOULÉ (semoule bio)</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE CITRON</p> <p>PETITS POIS</p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>MELON (à portionner)</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS FAÇON PIÉMONTAISE </p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>RADIS ROSES ET BEURRE</p> <p>FILET DE POULET SAUCE PAPRIKA</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>COMTÉ AOP (à portionner)</p> <p>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE À LA VANILLE DU CHEF (à portionner)</p>	<p>ROUGE DE PLAISIR...</p> <p>TOMATE VINAIGRETTE </p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE</p> <p>RIZ BIO TOMATÉ</p> <p>BABYBEL </p> <p>FRAISE</p>
DU 23 AU 27	<p>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</p> <p>TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE TOMATE</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE AU THYM</p> <p>PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE</p> <p>YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>EMMENTAL (à portionner)</p> <p>GAUFRE DE LIÈGE</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>LASAGNES DE BOEUF</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>COMPOTE POMME BIO SPÉCULOOS DU CHEF (à portionner)</p>
DU 30 JUIN AU 4 JUILLET	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHON ET TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>PANÉ FROMAGER</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL</p> <p>CHANTENEIGE</p> <p>TARTE À LA FRAMBOISE (à portionner)</p>	<p>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE</p> <p>KNACK DE VOLAÏLLE, MAYONNAISE</p> <p>POMMES DE TERRE NOISETTE</p> <p>TOMME NOIRE IGP (à portionner)</p> <p>SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>SAUCISSON À L'AIL* ET CORNICHON</p> <p>SALADE DE PERLES, THON, TOMATE ET MAÏS </p> <p>SUISSE FRUITÉ</p> <p>PÂSTÈQUE (à portionner) </p>

BONNES VACANCES À TOUS...

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.