




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

lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Chou blanc râpé Gratin de macaroni au jambon Salade verte Crème dessert vanille	Friand au fromage Risotto aux champignons et Parmesan Fondue de poireaux Fruit de saison	Pamplemousse Pilon de poulet à la texane Semoule Ratatouille Clafoutis aux poires et au chocolat	Velouté au potiron et marrons Nuggets au poisson Boulgour Haricots verts à l'ail Fruit de saison

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Chou fleur sauce Cocktail Saucisses de Strasbourg Lentilles vertes Carottes braisées Mimolette	Rosette et cornichons Sauté de poulet à la forestière Riz Brocolis gratinés Yaourt nature	Potage de légumes Bolognaise végétale aux lentilles Torsades Céleri braisé Cake au citron	Betteraves à la vinaigrette Filet de colin Sauce à la crème Pommes de terre vapeur Fondue d'épinards à l'ail Fruit de saison


lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Repas à thème : L'Orient Salade de pois chiches Tajine de volaille aux citrons confits Semoule au beurre Légumes du tajine Basboussa 	Salade mexicaine Quiche aux fromages Salade verte à la vinaigrette Fromage blanc à la cassonade	Céleri rave sauce rémoulade Sauté de boeuf au curry Riz pilaf Chou fleur rôti au paprika Quatre-quarts	Velouté aux champignons Fish and chips de colin Frites fraîches Salade verte Yaourt nature

lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Pêche au thon Émincé de dinde Concassé de tomates au basilic Coeur de blé Petits pois au jus Fruit de saison	Crêpe au fromage Gratin de gnocchi à la provençale (légumes de ratatouille) Mousse aux framboises du chef	Salade de haricots blancs au pesto Lasagnes à la bolognaise Salade verte Vinaigrette Brownie aux noix	Betteraves à la vinaigrette Filet de lieu à la dieppoise Purée de patates douces Haricots beurre persillés Salade de fruits

lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Lundi de Pâques	Salade de coquillettes au jambon Couscous au poulet Semoule Légumes de couscous Nid de Pâques au chocolat 	REPAS USA Coleslaw purple Hot Dog Frites fraîches Brunoise de légumes Brownies aux pépites de chocolat blanc 	Salade de lentilles Filet de lieu Riz créole Poêlée de champignons Pêche au coulis de fruits rouges

lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Salade de tomates et maïs à la Dijonnaise Escalope de dinde Semoule Ratatouille Liégeois vanille	Concombres à la vinaigrette Chipolatas aux herbes Frites fraîches Haricots plats en persillade Salade de fruits	<i>Fête du Travail</i>	<i>Pont</i>

lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Crêpe aux champignons Boulettes végétales façon thai Riz cantonnais Poêlées chinoise Gaufre au sucre glace	Carottes râpées à la vinaigrette Carbonnade à la flamande (boeuf) Frites fraîches Salade verte Mousse au chocolat	<i>Victoire 1945</i>	<i>Pont</i>

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Macédoine mayonnaise Chili sin carne Chou fleur rôti au paprika Riz jaune safrané Crème dessert vanille	Radis Boulettes au veau Semoule Ratatouille Compote de pommes	Repas à thème : L'Italie Pizza margarita Sauce Arrabiata Penne Courgettes braisées Panna cotta au coulis de cassis 	Pastèque Filet de hoki Sauce à l'aneth Boulgour Haricots verts à l'ail Liégeois vanille

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