



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 27 AU 1er/05	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CURRY BEIGNET DE CHOU FLEUR VACHE QUI RIT BIO COMPOTE POMME FRAISE	<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b> <b>STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE BRUNE</b> HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE YAOURT BIO SUCRÉ DONUTS	RADIS ROSES ET BEURRE <b>FILET DE COLIN SAUCE CITRONNÉE</b> RIZ BIO CANTAL AOP (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	OEUF DUR BIO ET MAYONNAISE <b>SAUTÉ DE PORC* SAUCE CHARCUTIÈRE</b> POMMES DE TERRE SAUTÉES BRIE (à portionner) POIRE	<i>1er mai Jour férié</i>
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b> BOUDIN BLANC* (régional) <b>PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE</b> YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner) GAUFRE LIÉGEOISE	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> <b>ÉMINCÉ DE FILET DE POULET SAUCE À L'INDIENNE</b> SEMOULE BIO TOMME BLANCHE (à portionner) FRUIT DE SAISON	<b>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</b> <b>FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE TOMATE</b> <b>MINI-FARFALLES</b> EDAM BIO (à portionner) <b>CLAFOUTIS DU CHEF AUX FRUITS (à portionner)</b>	
MAY 2026 DU 11 AU 15	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> HACHIS PARMENTIER DE BOEUF CHANTENEIGE BIO FRUIT DE SAISON	TABOULÉ (semoule bio) <b>FILET DE POISSON PANÉ MSC</b> <b>HARICOTS BEURRE AL ET FINES HERBES</b> BRIE EN POINTE (à portionner) <b>COMPOTE DE POMME HVE</b>	<b>TOMATES VINAIGRETTE</b> JAMBON BLANC* LR PETITS POIS CAROTTES YAOURT BIO SUCRÉ BROWNIE (NOIX DE PÉCAN) (à portionner)		
	DU 18 AU 22	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE, MAÏS ET VINAIGRETTE</b> <b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE</b> BEIGNET DE BROCOLIS CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) NECTARINE	MELON (à portionner) <b>SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PAPRKA</b> HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS SAINT MORËT BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT	<b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE</b> PILON DE POULET AU JUS SEMOULE BIO GOUDA BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b> <b>POMMES DE TERRE AU FROMAGE</b> SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON
DU 25 AU 29		FÉRÉ - Lundi de Pentecôte	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA BIO SAUCE CRÈME SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	SAUCISSON SEC* ET CORNICHON  <b>POISSON PANÉ MSC</b> <b>PURÉE DE POMME DE TERRE ET CAROTTE</b> CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMME PASSION	<b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b> <b>SAUTÉ DE POULET SAUCE BARBECUE</b> HARICOTS VERTS BIO AL ET PERSIL TARTARE <b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES (à portionner)</b>
	JUN 2026 DU 1er AU 5	<b>CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL</b> FILET DE COLIN MSC SAUCE PROVENCALE <b>POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR À LA BÉCHAMEL</b> BRIE EN POINTE (à portionner) BEIGNET AU CHOCOLAT-NOISETTE	<b>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</b> BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON COUSCOUS SEMOULE BIO TOMME BIO (local) (à portionner) YAOURT AROMATISÉ	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE <b>SAUTÉ DE PORC* SAUCE À LA MOUTARDE</b> MINI-PENNES BIO SAINT-PAULIN (à portionner) SALADE DE FRUITS AU SIROP	OEUF DUR BIO MAYONNAISE CHILI SIN CARNÉ AU RIZ BIO YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

\*Plat faisant l'objet de remplacement pour les repas sans porc

\*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.\*

## MENUS DU 27 AVRIL AU 5 JUIN 2026

### REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

### ET VÉGÉTARIEN

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
MAI 2026	DU 27/04 AU 1/05				ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR	FÉRIÉ - 1er mai	PLAT SANS PORC	
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	OMELETTE	FALAFELS DE POIS CHICHES SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE LENTILLES VERTES BIO SAUCE DU JOUR		PLAT VÉGÉTARIEN	
	DU 4 AU 8		SAUCISSE DE VOLAILLE			FÉRIÉ - 8 mai	PLAT SANS PORC	
			SAUCISSE VÉGÉTALE	BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR		PLAT VÉGÉTARIEN	
	DU 11 AU 15			JAMBON DE DINDE	FÉRIÉ - Jeudi de l'Ascension	PONT	PLAT SANS PORC	
		PARMENTIER AU FROMAGE	PANÉ FROMAGER	OMELETTE			PLAT VÉGÉTARIEN	
	DU 18 AU 22					"HOT-DOG" SAUCISSE DE VOLAILLE	PLAT SANS PORC	
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	ŒUF DUR		"HOT-DOG" SAUCISSE VÉGÉTALE	PLAT VÉGÉTARIEN	
	DU 25 AU 29	FÉRIÉ - Lundi de Pentecôte			ŒUF DUR MAYONNAISE			ENTRÉE SANS PORC / SANS VIANDE
PANÉ FROMAGER					BOULETTES TOMATE MOZZARELLA SAUCE DU JOUR			PÂTES CASARECCES SAUCE TOMATE ET FROMAGE RÂPÉ
JUIN 2026	DU 1er AU 5			SAUTÉ DE DINDE SAUCE DU JOUR			PLAT SANS PORC	
		QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	FALAFELS SAUCE DU JOUR	OMELETTE			QUENELLES NATURES SAUCE DU JOUR	PLAT VÉGÉTARIEN

"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."