



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
MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE	MORTADELLE ET CONDIMENTS	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	VELOUTÉ DE POTIRON
BOLOGNAISE	OMELETTE À LA CIBOULETTE	MERGUEZ	GRATIN DE LA MER AU COLIN
COQUILLETES	RIZ SAUCE AU CURRY	SEMOULE	BLÉ NATURE
FRUIT DE SAISON	FONDUE DE POIREAUX	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS À L'AIL
	BEIGNET À LA FRAMBOISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CHURROS

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
MENU DU MONDE Grèce Allemagne Espagne  à télécharger pour un tour du monde ! dans votre restaurant api !	REPAS À THÈME : ITALIE  MINI PIZZA LASAGNES DE LÉGUMES SALADE VERTE TIRAMISU AU SPÉCULOOS	NUGGETS DE VOLAILLE FRITES FRAÎCHES CHANTENEIGE COMPOTE POMME PÊCHE	BETTERAVES À LA VINAIGRETTE BLANQUETTE DE COLIN RIZ PILAF FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL MERINGUE

lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	POTAGE DE LÉGUMES	CÉLERI SAUCE RÉMOULADE	SALADE DE PERLES DE PÂTES AU PESTO
SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES	QUICHE AU FROMAGE	SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE	FISH AND CHIPS DE COLIN
SEMOULE	POMMES NOISETTES	RIZ PILAF	FRITES FRAÎCHES
RATATOUILLE	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE	CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	SALADE VERTE
GAUFRE AU SUCRE GLACE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRÉ

lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
ENDIVES AUX POMMES	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE POIS CHICHES	FEUILLETÉ AU FROMAGE
BOUCHÉE AU JAMBON ET CHAMPIGNONS	GRATIN DE GNOCCHI À LA PROVENÇALE	CHIPOLATAS AUX HERBES	WATERZOÏ DE COLIN
BLÉ		PURÉE	SEMOULE
PETITS POIS AU JUS	MÉLANGE DE SALADE	SALADE VERTE	CAROTTES ET POIS CHICHES À L'ORIENTALE
FRUIT DE SAISON	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON

lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
<i>Lundi de Pâques</i>	TORTELLINI AU FROMAGE	SALADE DE MAÏS ET RADIS	REPAS ORIENTAL CAROTTES ET POIS CHICHES À L'ORIENTALE BEIGNET DE COLIN SAUCE ORIENTALE SEMOULE LÉGUMES DU TAJINE GÂTEAU À LA FLEUR D'ORANGER 
	SALADE D'ENDIVES	NUGGETS DE VOLAILLE	
	MIMOLETTE	FRITES FRAÎCHES	
	FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE	
		FRUIT DE SAISON	

lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
SALADE DE TOMATES À LA VINAIGRETTE	WRAP (OEUF SALADE ET CHOU ROUGE)		BETTERAVES VINAIGRETTE
PILON DE POULET MARINÉ	CHIPOLATAS AUX HERBES	<i>Fête du Travail</i>	CALAMARS À LA ROMAINE
POMMES DE TERRE GRENAILLES	FRITES FRAÎCHES		RIZ CRÉOLE
CAROTTES AU PERSIL PLAT	HARICOTS VERTS À L'AIL		RATATOUILLE
FRUIT DE SAISON	DONUT		YAOURT AROMATISÉ

lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
CRÊPE AU FROMAGE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS		MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE
PAUPIETTE AU VEAU	CARBONADE FLAMANDE (BOEUF)	<i>Victoire 1945</i>	FILET DE COLIN MEUNIÈRE SAUCE NAPOLITAINE
BLÉ	FRITES FRAÎCHES		SEMOULE
PETIT POIS AU THYM	SALADE VERTE		POIS CHICHES ÉPICÉS
FRUIT DE SAISON	BEIGNET AU CHOCOLAT		MOUSSE AU CHOCOLAT

lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	RADIS ROSES RÂPÉS À LA VINAIGRETTE	BETTERAVES À LA VINAIGRETTE
CHILI CON CARNE	GRATIN DE PÂTES SAUCE FROMAGÈRE	SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE	FILET DE HOKI SAUCE À L'ANETH
RIZ JAUNE	MACARONI	BOULGOUR	FRITES FRAÎCHES
CHOU FLEUR RÔTI AU PAPRIKA		COURGETTES BRAISÉES	TOMATES PROVENÇALES
FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	VELOUTÉ AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS

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