

**Menus du 22 avril au 7 juillet 2024**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
22 au 28 avril 2024 - vacances scolaires	<b>Céleri rémoulade au curry</b>	Salade de riz et maïs	Concombres Tzatziki	Salade de tomates	Oeuf mimosa	Asperges en vinaigrette	Salade de lentilles
	Omelette jambon et fromage Pommes de terre au thym et chou fleur	Mac and cheese Salade verte BIO	Sauté de volaille à la crème Riz et petits pois	Pâtes à la bolognaise Emmental râpé	Poisson sauce ciboulette Pommes vapeur et frites de céleri	Potjevleesch Pomme au four sauce blanche Salade verte BIO	Rôti de porc BIO Pommes croquettes Brocolis rôti aux épices
	<b>Fromage (tous)</b>	Fromage (myo) Millefeuille	Fromage (myo) Ch'tiramisu	Fromage (myo) Flan vanille nappé au caramel	Fromage (myo) Fruit de saison	Fromage/Salade de fruits	Fromage / Paris Brest
	Yaourt fermier						
29 avril au 5 mai 2024 - vacances scolaires	Pâté de campagne Poisson pané sauce citron Potatoes Epinards en béchamel Fruit de saison	Menu thaïlandais Samoussa de légumes Riz sauté au porc BIO à l'ail doux Navets caramélisés miel et soja Dessert thaï coco	Potage aux légumes variés Pilons de poulet sauce caramel Semoule Carottes au jus Frites de pain d'épice et compote	<b>Petits pois sauce chèvre (myo)</b> Bolognaise végétale (CVL) Bolognaise boeuf (myo) Pâtes et ratatouille <b>Fromage (tous)</b> Crème dessert fermière	Tomates mozzarella Boudin noir aux oignons Purée de pommes de terre Compote de pommes Entremet au café	Salade de concombres Assiette de charcuterie Pommes grenailles sauce ciboulette Fromage Fruit de saison	Sardines à l'huile Waterzoï de poisson Riz Légumes du bouillon Fromage / Crème brûlée
6 au 12 mai 2024	Houmous Cordon bleu Pommes risolées Salade verte BIO Compote	Friand au fromage Bolognaise végétale au soja Pâtes et fromage râpé Fromage (myo) Fruit de saison	Betteraves rouges en vinaigrette Filet de poisson meunière Pommes noisettes et salade Fromage (myo) Gâteau 3 chocolats	Bouchée aux crustacés et poisson Boulette d'agneau sauce orientale Semoule Légumes couscous Fromage / Mousse au chocolat	Pissaladière Boeuf aux olives Riz Carottes au jus Fromage / Salade de fruits	Rillettes de porc Hachis parmentier Salade mêlée Fromage / Yaourt fermier	Salade avocat et surimi Cuisse de lapin à la moutarde à l'ancienne Pommes grenailles aux épices Flageolets Fromage / Gaufre au sucre
13 au 19 mai 2024	Quiche au fromage Fricassée de poisson au curry Potatoes Salade verte BIO Fromage blanc et coulis de fruits	Taboulé oriental à la semoule BIO Sauce fromagère BIO Pâtes BIO locales Carottes BIO Fruit de saison BIO	<b>Asperges vinaigrette</b> Filet mignon de porc au jus Pommes rôties et poêlée de légumes <b>Fromage (tous)</b> Duo de fruits de printemps	Haricots verts en vinaigrette Tomates farcies Riz sauce tomate Fromage (myo) Yaourt nature sucré	Menu 100% fruits Salade fermière à la mangue Sauté de dinde à l'ananas Pommes de terre et compote de pommes Gâteau aux fruits du chef	Filet de maquereaux à la tomate Foie de veau sauce porto Ecrasé de pommes de terre et haricots verts Fromage Yaourt fermier	Vol au vent Pot au feu Pommes vapeur Légumes du pot Fromage / Eclair au café
20 au 26 mai 2024	Mousse de betteraves Escalope de veau Milanaise Pâtes "Patati" et ratatouille Fromage Pêche melba	<b>Pâté à la bière</b> Hachis aux lentilles et purée de carottes Salade verte <b>Fromage (tous)</b> Banane BIO	Concombres au fromage blanc Fricassée de volaille forestière Riz Courgettes façon rostis Chou chantilly	Salade de tomates Crêpinette BIO sauce au paprika Potatoes Haricots beurre sautés Yaourt fermier	Champignons sauce fromage ail et fines herbes Jambon de dinde Salade de pâtes BIO à l'aneth et échalotes Salade verte BIO Mousse au spéculoos	Radis croc'sel Colombo de poisson Galette de pommes de terre Aubergines grillées Fromage / Fruit de saison	Pêche au thon Cuisse de poulet rôti aux herbes de provence Pommes persillées Choux de Bruxelles Fromage / Tarte à la rhubarbe
27 mai au 2 juin 2024	Pizza au fromage Chipolatas de porc Pommes rôties Courgettes sautées Assiette de fruits	Salade verte et croûtons Carbonnade flamande au pain d'épice Pommes risolées Carottes Vichy Glace	<b>Salade strasbourgeoise</b> Sauté de veau sauce forestière Pâtes BIO locales Poêlée de champignons <b>Fromage (tous)</b> Fruit de saison	Betteraves rouges BIO et mimolette BIO Poisson pané sauce Tartare Riz créole Julienne de légumes Fromage blanc à la vergeoise	Salade de concombres BIO et tomates BIO Couscous de légumes BIO et pois chiches BIO Boulettes d'agneau (myo) Semoule BIO Fromage Brownie	Salade de fenouil à l'orange Blanquette de dinde Pommes vapeur et légumes blanquette Fromage Ile flottante	Terrine de poisson sauce cocktail Paupiette sauce tomate Pommes duchesses Côte de blettes Fromage / Pâtisserie du chef
3 au 9 juin 2024	Quiche lorraine Bolognaise de boeuf BIO aux carottes BIO Pâtes BIO locales Fromage (myo) Fruit de saison	<b>Pâté de foie</b> Paëlla végétarienne Riz <b>Fromage (tous)</b> Fromage blanc façon straciatella	Pastèque Sauté de porc aux fruits secs Purée de pommes de terre Aubergines gratinées Yaourt fermier	Céleri rémoulade à l'emmental Merguez sauce tomate Semoule BIO Tomates provençales Flan pâtissier	Carottes râpées vinaigrette au gouda Wrap au thon (poisson frais pour myo) Pommes quartier Epinards à l'ail Compote pommes cassis	Salade composée Rôti de boeuf Pommes vapeur Duo petit pois et carottes Fromage / Salade de fruits	Pâté en croute Cuisse de poulet basquaise Riz Poêlée de poivrons et tomates Tarte au chocolat
10 au 16 juin 2024	Salade fermière aux lardons Cordon bleu Risetti Ratatouille Yaourt fermier	Melon Chili sin carne BIO Riz BIO Fromage (myo) Donuts	Salade de concombres et fromage Nuggets de poisson Pommes de terre Poêlée de tomates et aubergines Banane BIO	Salade de tomates et vinaigrette balsamique Boulettes de boeuf sauce basilic Pâtes BIO locales Fromage râpé Compote aux abricots	<b>Macédoine de légumes mimosa (myo)</b> Sauté de porc BIO au chorizo Rösti de pommes de terre <b>Salade verte / Fromage (tous)</b> Gâteau du chef	Gaspacho de tomates Saumon sauce gribiche Riz Epinards en béchamel Panna cotta au caramel	Crêpe garnie Potjevleesch Gratin dauphinois Légumes braisés Fromage / Tarte au citron

17 au 23 juin 2024	Repas "euro" de football Betteraves rouges façon Voronoff Sauce carbonara de dinde Pâtes BIO locales Fromage râpé Glace	Céleri rémoulade (myo) Bolognaise de lentilles corail BIO Riz BIO Fromage (tous) Yaourt fermier	Roulade de jambon Pain de poisson froid et mayonnaise Pommes de terre quartier et salade verte Gâteau ananas coco	Crêpe au fromage Effiloché de porc Ecrasé de pommes de terre Haricots verts à l'ail Fruit de saison	Repas d'été Salade de tomates BIO Sauté de poulet aux poivrons Semoule et courgettes locales Fromage Tarte aux framboises	Fond d'artichaut en vinaigrette Paupiette Pommes persillées et champignons Fromage Crème dessert	Melon au porto Rôti de boeuf sauce au bleu Pommes duchesse et brocolis Fromage Pâtisserie du chef
24 au 30 juin 2024	Saucisson à l'ail (myo) Quiche aux fromages et oeuf BIO Salade verte BIO et vinaigrette Fromage (tous) Compote pommes fraises	Duo de radis et tomates Béchamel au thon Pâtes Fromage (myo) Crème dessert de la ferme	** Repas froid ** Betteraves rouges aux pommes Jambon de dinde Salade de riz au fromage et carottes Glace	Céleri rémoulade BIO Steak haché de boeuf Pommes rôties et courgettes BIO Fromage (myo) Mousse au chocolat au lait BIO	Tomate farcie à la macédoine Nuggets de poulet Potatoes Salade mêlée Fromage blanc et spéculoos	Coleslaw Emincé de porc à la tomate Riz créole Tomate provençale Fromage / Salade de fruits	Mortadelle et cornichon Osso bucco sauce provençale Pommes grenailles et carottes Fromage (myo) Coupe de glace
1 au 7 juillet 2024	Salade verte et oignons frits (myo) Fricassée de volaille au paprika Semoule aux épices Poêlée de légumes Fromage (tous) Fruit de saison	Bruschetta à la mozzarella Sauce bolognaise BIO Pâtes BIO et carottes BIO Fromage (myo) Yaourt BIO	Concombres à la bulgare Beignet de poisson Riz pilaf Epinards à la crème Tarte aux fraises	Pastèque Lasagnes aux légumes d'été Salade verte BIO Fromage (myo) Compote de pommes BIO	Repas de fin d'année : Barbecue intergénérationnel Sirop Saucisse de poulet et baguette Chips, carottes râpées, ketchup Glace	Champignons à la grecque Pommes de terre farcie aux crevettes Salade verte Fromage / Yaourt fermier	Toast au chèvre chaud Cuisse de poulet au Maroilles Gratin dauphinois Mesclun en vinaigrette Fromage / Clafouti aux cerises