

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024



Sobrie Restauration

	Du 4 au 8 Novembre	Du 11 au 15 Novembre	Du 18 au 22 Novembre	Du 25 au 29 Novembre	Du 2 au 6 Décembre	Du 9 au 13 Décembre	Du 16 au 20 Décembre
LUNDI	Betteraves rouges Raviolis Emmental râpé Liégeois chocolat		Coleslaw Emincé de poulet tandoori Riz Sauce Yaourt aromatisé	Salade de haricots verts Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Brassé aux fruits	Betteraves rouges Gratin de poulet Coquillettes Nappé caramel	Bœuf aux oignons Frites Camembert Fruit de saison	 Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison
MARDI	Jambon (P) Pommes röstis Salade Mayonnaise Mimolette Compote	Potage au potiron Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Betteraves rouges Rôti de porc charcutier (P) Pommes de terre Gratin de chou-fleur Flan chocolat	Boulettes de soja Pommes croquettes Petits pois Fromage frais Fruit de saison	Potage d'antan Quenelle de veau aux champignons Riz Sauce Salade de fruits	Carottes râpées Emmincé végétal Tortis Sauce paprika Emmental râpé Yaourt aromatisé	Potage cultivateur Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Flan vanille
MERCREDI	Céleri rémoulade Bœuf à l'ancienne Boulgour Gratin de courgettes Nappé caramel	Macédoine Paëlla de volaille Sauce Eclair au chocolat	Colin meunière (MSC) Purée au lait Salade Vache picon Fruit de de saison	Salade mêlée Steak haché à l'échalote Pennes Emmental râpé Compote	Salade esaü Poisson à l'oseille (MSC) Pommes röstis Salade Yaourt nature sucré	Escalope de poulet Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison	Croque veggie à la tomate Pommes de terre Salade Carré Président Ananas au sirop
JEUDI	Potage du Barry Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Salade de haricots verts Steak haché Potatoes Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Potage crécy Palets fromagers Macaroni Sauce moutarde Fromage blanc nature sucré	Menu du Sud-Ouest Potage aux poivrons Cassoulet (P) Pommes de terre Gâteau basque	 Omelette Boulgour Ratatouille Croc'lait Fruit de saison	Potage à la tomate Poisson pané (MSC) Riz Sauce aux poireaux Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Dahl de lentilles Riz Sauce
VENREDI	Carottes râpées HVE Escalope de poulet Purée Sauce forestière Tarte au sucre	Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruit de saison	Carbonade Pommes sautées Salade Edam Fruit de saison	Carottes râpées HVE Colin au citron (MSC) Riz Gratin de brocolis Crème dessert chocolat	Céleri rémoulade Hachis parmentier Salade St Nicolas	Macédoine Chipolatas (P) Purée Salade Mousse au chocolat	Menu de Noël Pâté en croûte Rôti de dinde Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons Papillotes Bûche de Noël au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveaux Produits



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés