

Menus du 8 janvier au 23 février 2024



Sobrie Restauration



	Du 8 au 12 Janvier	Du 15 au 19 Janvier	Du 22 au 26 Janvier	Du 29/01 au 2 Février	Du 5 au 9 Février	Du 12 au 16 Février	Du 19 au 23 Février
LUNDI	Coleslaw (carottes HVE) Fricassé de poulet rôti au thym Pommes sautées Petits pois Fromage Galette des Rois	Salade Sauscisse (P) Flageolets Pommes de terre Carré président Fruit de saison	Betteraves rouges Boulettes Riz Ratatouille Fromage Brassé aux fruits	Potage crécy Bœuf bourguignon Tortis Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Potage cultivateur Jambon supérieur (P) Coquillettes Sauce tandoori Emmental râpé Fromage Mousse au chocolat	Betteraves rouges Chili sin carne Riz Sauce Fromage Tarte aux pommes	Potage à la tomate Sauté de porc aux herbes (P) Riz Sauce Fromage Yaourt brassé aux fruits
MARDI	Betteraves rouges Colin meunière (MSC) Riz Sauce citron Fruit de saison Yaourt nature sucré	Carottes râpées Escalope de poulet pané Macaroni Sauce curry Emmental râpé Fruit de saison Yaourt aromatisé	Macédoine Emincé de poulet Purée Sauce forestière Fruit de saison Ile flottante	Macédoine Curry de pois chiches Semoule Sauce Fruit de saison Crème dessert vanille	Taboulé Palets fromagés Pommes de terre Salade Sauce dijonnaise Biscuit Fruit de saison	Sardines + citron Burger de bœuf à l'échalote Pommes sautées Haricots verts Fromage frais Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Pommes croquettes Etuvée de carottes Fruit de saison Mousse au chocolat
MERCREDI	Macédoine Sauscisse (P) Coquillettes Sauce moutarde Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Radis + beurre Burger de bœuf Pommes noisettes Haricots verts Sauce brune Fromage Flan chocolat	Carottes râpées Lasagne au thon Salade Fromage ail et fines herbes Beignet à l'abricot	Salade esaü Paupiette de veau marengo Pommes de terre Petits pois carottes Büchette Fruit de saison	Céleri rémoulade Bœuf provençale Semoule Piperade Biscuit Yaourt brassé aux fruits	Salade mêlée Emincé de poulet Pennes Sauce aux champignons Emmental râpé Biscuit Crème dessert vanille	Crêpe au fromage Croquette de poisson (MSC) Pommes de terre, poireaux Biscuit Yaourt nature sucré
JEUDI	Potage au potiron Tortellini à la provençale Fromage Crème dessert chocolat	Potage à la tomate Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Fromage Liégeois vanille	Potage aux poireaux Tomates farcies veggie Semoule Sauce tomate Biscuit Mousse au chocolat	Chicken burger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt nature sucré	Salade florida (carottes HVE) Gratin de poisson Riz Sauce Biscuit Fromage blanc nature sucré	Potage d'Antan Cordon bleu Pommes de terre Gratin de chou-fleur Biscuit Fruit de saison	Salade mêlée Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison
 VENDREDI	Charcuterie Goulash Gratin de pommes de terre et carottes Edam Fruit de saison	Céleri rémoulade Palets fromagés Purée Salade Biscuit Compote	Salade florida Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruit de saison	Œuf mayonnaise Colin (MSC) Riz Fondue de poireaux Vache picon Crêpe	Nouvel an chinois Nem de légumes Sauté de volaille à l'ananas Nouilles chinoises Fromage Salade de fruits	Carotte râpées (HVE) Poisson poêlé au beurre (MSC) Farfalles Sauce basilic Emmental râpé Fruit de saison Liégeois chocolat	Coleslaw Tortellini ricotta épinards Biscuit Compote

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements