

Menus du 26 février au 8 mars 2024



Sobrie Restauration




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

Lundi 26 Février	Mardi 27 Février	Mercredi 28 Février	Jeudi 29 Février	Vendredi 1er Mars
<p>Betteraves rouges </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre  Ratatouille </p> <p>Biscuit</p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Duo de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce nantua</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Biscuit</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Gratiné de poulet</p> <p>Tortis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Radis + beurre</p> <p>Bœuf aux oignons </p> <p>Boulgour</p> <p>Salade</p> <p>Sauce</p> <p>Vache picon</p> <p>Pâtisserie</p>
Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Mercredi 6 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Coquillettes</p> <p>Sauce marengo</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Sardine + citron</p> <p>Boulettes</p> <p>Semoule </p> <p>Légumes couscous</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Emincé de poulet au curry</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pépites de poisson MSC </p> <p>Riz</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Sauce</p> <p>Fromage frais</p> <p>Compote</p>	<p>Macédoine </p> <p>Palets fromagers</p> <p>Purée</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements