

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	FÉRIÉ Potage au potiron Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	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 Potage d'antan Quenelle de veau aux champignons Riz Sauce Salade de fruits	Bœuf aux oignons Pommes noisettes Haricots verts Camembert Fruit de saison Carottes râpées Emincé végétal Tortis Sauce paprika Emmental râpé Yaourt aromatisé	Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison Potage cultivateur Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Flan vanille
MARDI	Jambon (P) Pommes röstis Salade Mayonnaise Mimolette Compote	Macédoine Paëlla de volaille Sauce Eclair au chocolat	Betteraves rouges Rôti de porc charcutier (P) Gratin de pommes de terre et chou-fleur Flan chocolat	Escalope de poulet au curry Pommes croquettes Petits pois Fromage frais Fruit de saison	Salade de fruits Salade esaü Poisson à l'oseille (MSC) Escalope de poulet Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison	Carottes râpées HVE Escalope de poulet Purée Sauce forestière Tarte au sucre	Croque veggie à la tomate Pommes de terre Salade Carré Président Ananas au sirop
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 saison	Salade mêlée Burger de bœuf à l'échalote Pennes Emmental râpé Compote	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Potage à la tomate Poisson pané (MSC) Riz Sauce aux poireaux
JEUDI	Potage du Barry Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines 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 Carottes râpées HVE Colin au citron (MSC) Riz Gratin de brocolis Crème dessert chocolat	Omelette Boulgour Ratatouille Croc'lait Fruit de saison	Fruit de saison	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	Gâteau basque Carottes râpées HVE Colin au citron (MSC) Riz Gratin de brocolis Crème dessert chocolat	Omelette Boulgour Ratatouille Croc'lait Fruit de saison	Fruit de saison	Menu de Noël Pâte en croûte Rôti de dinde Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons 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

