

Menus du 24 Février au 4 Avril 2025



Sobrie Restauration:

| | Du 24 au 28 Février | Du 3 au 7 Mars | Du 10 au 14 Mars | Du 17 au 21 Mars | Du 24 au 28 Mars | Du 31/03 au 4 Avril |
|------------------|--|--|---|--|--|---|
| LUNDI | Carottes râpées Tortellini à la provençale Emmental râpé Crème dessert chocolat | Betteraves rouges Emincé de volaille Riz Sauce au curry Yaourt brassé | Salade esau Saucisses (P) Pommes de terre Compote Mousse au chocolat | Saint Patrick Coleslaw (carottes HVE) Fish n' chips (MSC) Pommes sautées Salade Mayonnaise Crumble aux pommes | Salade waldorf Burger de bœuf à l'échalote Macaroni Sauce Emmental râpé Fruit de saison | Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison |
| MARDI | Goulash Pommes croquettes Petits pois Camembert Fruit de saison | Potage au potiron Palets fromagers Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde Cake aux pépites de chocolat Salade florida | Potage du barry Omelette Tortis Sauce tandoori Emmental râpé Yaourt nature sucré | Sauté de porc au thym (P) Boulgour Choux de Bruxelles Vache picon Fruit de saison | Potage d'antan Jambon (P) Pommes rôtis Salade Ketchup Yaourt brassé | Salade d'endives aux pommes Colin meunière (MSC) Pennes aux petits légumes Sauce Emmental râpé Paris Brest |
| MERCREDI | Colin à l'oseille (MSC) Riz Fondue de poireaux Fromage frais Flan pâtissier | Escalope de poulet aux champignons Farfalles Emmental râpé Fromage blanc nature sucré | Carbonade Boulgour Etuvée de carottes Bûchette Salade de fruits | Pamplemousse + sucre Gratin de poulet Coquillettes Yaourt aromatisé | Salade de haricots verts Poisson pané (MSC) Gratin de pommes de terre et brocolis Crème dessert caramel | Escalope de volaille à la dijonnaise Pommes noisettes Salade Fromage AFH Compote Macédoine |
| JEUDI | Macédoine Paupiette de dinde marengo Boulgour Piperade Yaourt aromatisé | Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Flan vanille | Rôti de dinde à l'estragon Purée Salade Edam Fruit de saison | Yaourt aromatisé Betteraves rouges Hachis parmentier Salade Crème dessert vanille | Paëlla de volaille Sauce Brie Fruit de saison | Langue de bœuf Purée Sauce charcutière Mousse au chocolat |
| VENDREDI | Potage à la tomate Gratin savoyard (P) Salade Liégeois vanille | Céleri rémoulade Thon à la catalane Spaghettis Emmental râpé Fruit de saison | Macédoine Timbale de poisson (MSC) Riz Sauce Nappé caramel | Crème dessert vanille Potage crécy Tomate farcie végétale Riz Sauce tomate Liégeois chocolat | Carottes râpées (HVE) Aiguillette de blé à l'emmental Pommes de terre Ratatouille Fromage blanc nature sucré | Potage butternut Chili sin carne Riz Sauce Crème dessert vanille |



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