

# Menus du 7 Novembre au 16 Décembre 2022



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  
MARDI  
MERCREDI  
JEUDI  
VENDREDI

Du 7 au 11 Novembre	
Coleslaw (carottes HVE)	
Raviolis	
Emmental râpé	
Mousse au chocolat	
Sauté de Porc (P) aux herbes	
Choux de Bruxelles Pommes röstis	
Camembert	
Tarte aux pommes	
Salade de haricots verts	
Poulet aux champignons	
Coquillettes, sauce Emmental râpé	
Fruit de saison	
Potage au potiron	
Chili sin carne	
Riz, sauce	
Brassé aux fruits	

Du 14 au 18 Novembre	
Céleri rémoulade	
Escalope de poulet	
Tortis, sauce thym citron Emmental râpé	
Fruit de saison	
Betteraves rouges	
Hachis parmentier	
Salade	
Liégeois chocolat	
Macédoine	
Poisson pané (MSC)	
Riz, sauce Oseille	
Yaourt nature sucré	
Jambon supérieur (P)	
Pommes de terre Gratin de chou-fleur	
Maroilles AOP	
Nappé caramel	
Omelette	
Semoule Ratatouille	
Mimolette	
Fruit de saison	

Du 21 au 25 Novembre	
Potage aux poireaux	
Bœuf à l'ancienne	
Pommes sautées	
Crème dessert vanille	
Carottes râpées	
Gratin de pâtes au fromage	
Haricots verts	
Compote	
Paupiette de veau	
Purée, sauce Marengo	
Bûchette au lait mélangé	
Fruit de saison	
<b>Menu du Sud Ouest</b>	
Salade mêlée aux croûtons	
Cassoulet (P)	
Haricots blancs à la tomate, pommes de terre	
Moelleux aux poires	
Waterzoi de poisson (MSC)	
Boulgour Petits légumes	
Cantal	
Fruit de saison	

Du 28/11 au 2 Décembre	
Colin meunière + sauce curry	
Jardinière de légumes	
Pont l'évêque AOP	
Flan au chocolat	
Paëlla de volaille	
Sauce	
Gouda	
Fruit de saison	
Rôti de dinde à l'estragon	
Pommes de terre Brocolis	
Carré de l'Est	
Tarte aux pommes	
Hamburger	
Pommes américaines Salade, ketchup	
Fromage	
Yaourt nature sucré fermier	
Coleslaw	
Bolognaise de lentilles	
Spaghettis, emmental râpé	
Fruit de saison	

Du 5 au 9 Décembre	
Céleri rémoulade	
Rougail saucisse (P)	
Riz, sauce	
Liégeois chocolat	
Potage crecy	
Calamars à la romaine	
Pommes de terre, salade Sauce tartare	
St Nicolas	
Yaourt aromatisé fermier	
Salade de maïs	
Carbonade	
Tortis Emmental râpé	
Compote	
Boulettes	
Semoule, Légumes couscous	
Brie	
Fruit de saison	
Salade de haricots verts	
Parmentier de lentilles	
Crème dessert vanille	

Du 12 au 16 Décembre	
Goulasch	
Pommes vapeur Brocolis	
Fromage frais	
Fruit de saison	
Betteraves rouges	
Omelette	
Coquillettes, sauce provençale Emmental râpé	
Yaourt brassé aux fruits	
Cordon bleu	
Purée au lait Sauce moutarde, salade	
Maroilles AOP	
Fruit de saison	
Carottes (HVE) râpées	
Poisson au citron (MSC)	
Riz, sauce Epinards	
Fromage blanc nature sucré	
<b>Menu de Noël</b>	
Potage de Noël	
Volaille aux cranberries	
Pommes pins, Poêlée de légumes aux marrons	
Pâtisserie de Noël	

