

Menus du 27 février au 14 avril 2023



Sobrie Restauration

	Du 27 /02 au 3 Mars	Du 6 au 10 Mars	Du 13 au 17 Mars	Du 20 au 24 Mars	Du 27 au 31 Mars	Du 3 au 7 Avril	Du 10 au 14 Avril	
	Carottes râpées (HVE) Gratiné de poisson (MSC) Riz, sauce Mousse au chocolat	Jambon (P) Pommes noisettes Salade, ketchup Cantal AOP Compote	Escalope de poulet à l'estragon Gratin de brocolis Riz Fromage frais Fruit de saison	Potage au potiron Sausisse (P) Coquillettes Sauce dijonnaise Emmental râpé Crème chocolat	Potage crécy Emincé de volaille à la forestière Gratin de pommes de terre Yaourt aromatisé	Sauté de porc à la moutarde (P) Pommes de terre Haricots verts Brie Fruit de saison	FERIE Pâques	
LUNDI	Mousse au chocolat Menu Végétarien Macédoine	Menu Végétarien Macédoine Chili sin carne Riz Sauce Liégeois chocolat	Menu végétarien Salade de haricots verts Bolognaise de lentilles Macaroni Emmental râpé Crème dessert vanille	Tomates farcies Pommes de terre Sauce tomate Maroilles AOP Brassé aux fruits	Thon mayonnaise Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Fruit de saison	Salade florida (carottes HVE) Thon à la catalane (MSC) Farfalles Emmental râpé Nappé caramel	Menu Végétarien Falafels Pommes sautées Petits pois Edam Fruit de saison	
MARDI	Carbonade Pommes de terre Salade Carré frais Fruit de saison	Célérier rémoulade Chou-fleur à la vinaigrette Croquette de fromage Tortis Sauce moutarde Nappé caramel	Bœuf carottes Pommes vapeur Etuvée de carottes Carré Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de dinde Purée au lait Sauce aux herbes Beignet chocolat	Poisson poilé au beurre (MSC) Semoule Petits légumes, sauce Mimolette Crème dessert vanille	Gratiné de poulet Riz, sauce Fromage ail et fines herbes Salade de fruits	Betteraves rouges Raviolis Emmental râpé Crème dessert chocolat	Betteraves rouges Raviolis Emmental râpé Crème dessert chocolat
MERCREDI	Céleri rémoulade Paupiette de veau marengo Boulgour Piperade Fromage blanc nature sucré	Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Potage à la tomate Rôti de porc (P) Boulgour Sauce aux olives Yaourt nature sucré	Rôti de dinde Purée au lait Sauce aux herbes Beignet chocolat	Salade d'endives Colin (MSC) Riz Sauce au cerfeuil Liégeois vanille	Sauté de bœuf Purée au lait Sauce brune Salade Carré Compote pommes banane	Hamburger Pommes américaines Salade, ketchup Fromage Yaourt nature sucré fermier (HVE)	Rôti de dinde Riz, julienne de légumes Sauce suprême Pont l'évêque AOP Poisson d'Avril au chocolat
JEUDI	Tarte au sucre Menu Végétarien Betteraves rouges	Potage cultivateur Colin meunière (MSC) Purée de potiron Sauce citron Yaourt aromatisé fermier (HVE)	Saint Patrick Coleslaw (carottes HVE) Poisson façon fish and chips (MSC) Potatoes, salade Mayonnaise Moelleux aux pommes	Menu Végétarien Lasagne de légumes Salade Gouda Fruit de saison	Menu Végétarien Macédoine Palets fromagés Riz Sauce au curry Mousse au chocolat	Menu Végétarien Potage d'Antan Omelette Semoule Ratatouille Cake aux pépites de chocolat	Menu Végétarien Potage d'Antan Omelette Semoule Ratatouille Cake aux pépites de chocolat	Menu Végétarien Potage d'Antan Omelette Semoule Ratatouille Cake aux pépites de chocolat
VENREDI	Farfalles Sauce aux poivrons Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits	Yaourt aromatisé fermier (HVE)	Moelleux aux pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Pot au feu Pommes de terre Fromage frais Fruit de saison

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements