

Menus du 6 Janvier au 7 Février 2025



Sobrie Restauration

	Du 6 au 10 Janvier	Du 13 au 17 Janvier	Du 20 au 24 Janvier	Du 27 au 31 Janvier	Du 3 au 7 Février
LUNDI	Menu Végétarien Potage Butternut Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Galette des rois	Colin à la provençale (MSC) Boulgour Piperade Fromage frais Fruit de saison	Menu Végétarien Potage crécy Emincé de poulet tandoori Tarte aux légumes Pommes de terre Petits pois Crème dessert chocolat	Menu Végétarien Crousti végétal au fromage Pommes de terre Carottes à la béchamel Maroilles AOP Fruit de saison	Menu Végétarien Potage au potiron Boulettes tomate mozzarella Riz Sauce tomate Crêpe au chocolat
	MARDI Saucisses (P) Omelette Flageolets Pommes de terre Cantal AOP Salade de fruits Céleri rémoulade	Menu Végétarien Carottes râpées Nuggets de volaille Nuggets de poisson Macaronis Sauce au curry Emmental râpé Yaourt nature sucré	Menu Végétarien Betteraves rouges Omelette Tortis Sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison	Nouvel an Chinois Nem de légumes Porc au caramel (P) Poisson à l'ananas Nouilles chinoises Sauce Moelleux Ananas	Menu Végétarien Salade de haricots verts Jambon (P) Palets fromagers Purée Sauce dijonnaise Crème dessert vanille
	MERCREDI Croquette de poisson (MSC) Farfalles Sauce oseille Emmental râpé Crème dessert vanille	Menu Végétarien Paupiette de veau aux champignons Crêpe au fromage Pommes sautées Salsifis Edam Fruit de saison	Menu Végétarien Chou-fleur sauce cocktail Escalope de poulet Gratin de poisson Riz Sauce estragon Flan pâtissier	Pépites de poisson (MSC) Boulgour aux petits légumes Sauce Chanteneige Compote	Menu Végétarien Omelette Pommes rôtis Ratatouille Mimolette Fruit de saison
	JEUDI Boulettes Falafels Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Menu Végétarien Potage à la tomate + vermicelles Parmentier de patate douce aux lentilles Salade Yaourt à boire fraise	Menu Végétarien Hot dog (P) Saucisse végétale Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Menu Végétarien Potage cultivateur Haché au saumon Pommes sautées Gratin de brocolis Liégeois chocolat	Menu Végétarien Gratiné de poulet Gratiné de poisson Coquillettes Pont l'évêque AOP Yaourt aromatisé
	VENDREDI Betteraves rouges Waterzoï de poulet Waterzoï de poisson Riz Sauce Crème dessert chocolat	Menu Végétarien Bœuf bourguignon Timbale de poisson Riz Haricots verts Coulommier Compote	Menu Végétarien Macédoine Poisson meunière (MSC) Semoule Sauce au citron Nappé caramel	Menu Végétarien Coleslaw Lasagnes à la bolognaise Lasagnes de légumes Salade Yaourt brassé aux fruits	Menu Végétarien Carottes râpées Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare 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