

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



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