

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024



Sobrie Restauration

	Du 4 au 8 Novembre	Du 11 au 15 Novembre	Du 18 au 22 Novembre	Du 25 au 29 Novembre	Du 2 au 6 Décembre	Du 9 au 13 Décembre	Du 16 au 20 Décembre
LUNDI	Betteraves rouges Raviolis Tortellini à la provençale Emmental râpé Liégeois chocolat	FÉRIÉ Potage au potiron Bolognaise de lentilles	Coleslaw Emincé de poulet tandoori Croque veggie à la tomate Riz Sauce Yaourt aromatisé	Salade de haricots verts Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Brassé aux fruits	Betteraves rouges Gratiné de poulet Gratiné de poisson Coquillettes Crème dessert chocolat	Bœuf aux oignons Blanquette de poisson Pommes noisettes Haricots verts Saint nectaire AOP Fruit de saison	Boulettes Falafels Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison
MARDI	Jambon (P) Médaillon de surimi Pommes sautées Salade Mayonnaise Mimolette Compote	Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Rôti de porc charcutier (P) Poisson à l'aneth Pommes rôtis Gratin de chou-fleur Maroilles AOP Flan chocolat	Emincé de poulet Falafels Pommes sautées Petits pois Fromage frais Fruit de saison	Potage d'antan Quenelle de veau aux champignons Quenelle de brochet sauce nantua Riz Sauce Salade de fruits	Carottes râpées Emincé végétal Tortis Sauce paprika Emmental râpé Yaourt aromatisé	Potage cultivateur Spaghettis à la carbonara (P) Thon à la catalane Emmental râpé Flan vanille
MERCREDI	Céleri rémoulade Bœuf à l'ancienne Omelette Boulgour Gratin de courgettes Nappé caramel	Macédoine Paëlla de volaille Paëlla de poisson Sauce Éclair au chocolat	Colin meunière (MSC) Purée au lait Salade Vache picon Fruit de saison	Salade mêlée Burger de bœuf à l'échalote Thon à la catalane Pennes Emmental râpé Compote	Salade esaü Poisson à l'oseille (MSC) Pommes rôtis Salade Yaourt nature sucré	Escalope de poulet Omelette Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison	Croque veggie à la tomate Pommes de terre Salade Pont l'évêque AOP Ananas au sirop
JEUDI	Potage du Barry Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt fermier HVE	Potage crécy Palets fromagers Macaroni Sauce moutarde Semoule au lait	Menu du Sud-Ouest Potage aux poivrons Cassoulet (P) Saucisses végétales Pommes de terre Moelleux aux fruits	Omelette Boulgour Ratatouille Mimolette Fruit de saison	Potage à la tomate Poisson pané (MSC) Riz Sauce aux poireaux Yaourt fermier HVE	Coleslaw Dahl de lentilles Riz Sauce Brassé aux fruits
VENDREDI	Carottes râpées HVE Escalope de poulet Croquette de poisson Purée Sauce forestière Tarte au sucre	Omelette Semoule Ratatouille Brie Fruit de saison	Carbonade Timbale de poisson Pommes de terre Salade Edam Fruit de saison	Colin au citron (MSC) Riz Gratin de brocolis Cantal AOP Nappé caramel	Céleri rémoulade Hachis parmentier Parmentier de thon Salade St Nicolas Liégeois vanille	Macédoine Chipolatas (P) Brandade de poisson Pommes de terre Salade Liégeois chocolat	Menu de Noël Pâté en croûte Rôti de dinde Colin aux cranberries Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons Moelleux au chocolat



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveaux Produits



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés