Menus du 26 février au 8 mars 2024

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 26 Février	Mardi 27 Février	Mercredi 28 Février	Jeudi 29 Février	Vendredi 1er Mars
Betteraves rouges (BIO)			Carottes râpées (BIO)	
Escalope de poulet pané	Duo de poisson (MSC)	Hamburger	Gratiné de poulet	Bœuf aux oignons
Palets fromagers		Fish burger	Tortellini à la provençale	Waterzoî de poisson
Pommes de terre Ratatouille	Riz Sauce nantua	Pommes américaines Salade Ketchup	Tortis Emmental râpé	Boulgour Salade Sauce
	Fromage	Fromage		Vache picon
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Nappé caramel	Liégeois vanille	Pâtisserie

Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Mercredi 6 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
Céleri rémoulade	(BIO)	Salade mexicaine		Macédoine (BIO)
Paupiette de veau	Boulettes	Escalope de poulet au curry	Pépites de poisson MSC	Omelette
Croque veggie à la tomate	Falafels	Colin à l'oseille		
Coquillettes Sauce marengo Emmental râpé	Semoule Légumes couscous	Pommes croquettes Salade	Riz Julienne de légumes Sauce	Purée Sauce tomate
	Edam		Cantal AOP	
Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison	Flan chocolat	Compote	Yaourt brassé aux fruits

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements