

Menus du 8 janvier au 23 février 2024



Sobrie Restauration

	Du 8 au 12 Janvier	Du 15 au 19 Janvier	Du 22 au 26 Janvier	Du 29/01 au 2 Février	Du 5 au 9 Février	Du 12 au 16 Février	Du 19 au 23 Février
LUNDI	Coleslaw (carottes HVE) Fricassée de poulet rôti au thym Tarte aux légumes Pommes sautées Petits pois Galette des Rois à la frangipane	 Saucisse (P) Croque veggie à la tomate Flageolets Pommes de terre Carré Fruit de saison	 Betteraves rouges Boulettes Falafels Riz Ratatouille Brassé aux fruits	 Potage crécy Bœuf bourguignon Tortellini ricotta épinard Tortis Emmental râpé Fruit de saison	 Potage cultivateur Jambon supérieur (P) Thon à la catalane Coquillettes Sauce tandoori Emmental râpé Crème dessert chocolat	 Menu Végétarien Betteraves rouges Chili sin carne Riz Sauce Tarte aux pommes	 Potage à la tomate Sauté de porc aux herbes (P) Poisson aux herbes Riz Sauce Yaourt fermier HVE
	Salade de haricots verts Colin meunière (MSC) Riz Sauce citron Yaourt fermier HVE	 Carottes râpées Escalope de poulet pané Thon à la catalane Macaroni Sauce curry Emmental râpé Yaourt aromatisé	 Chou-fleur sauce cocktail Emincé de poulet Omelette Purée Sauce forestière Ile flottante	 Menu Végétarien Macédoine Curry de pois chiches Semoule Sauce Crème dessert vanille	 Menu Végétarien Omelette Pommes de terre Salade Sauce dijonnaise Camembert Fruit de saison	 Steak haché à l'échalote Waterzoï de poisson Pommes sautées Haricots verts Fromage frais Yaourt aromatisé	Rôti de dinde à l'estragon Omelette Pommes croquantes Etuve de carottes St Nectaire AOP Mousse au chocolat
	 Menu Végétarien Macédoine Omelette Coquillettes Sauce moutarde Emmental râpé Fruit de saison	Salade esaü Burger de bœuf Crêpe au fromage Pommes noisettes Haricots verts Sauce brune Flan chocolat	Lasagne au thon Salade Fromage ail et fines herbes Beignet à l'abricot	Paupiette de veau marengo Timbale de poisson Pommes de terre Petits pois carottes Bûchette Fruit de saison	Céleri rémoulade Bœuf provençale Tarte au fromage Boulgour Piperade Yaourt brassé aux fruits	Salade mêlée Escalope de poulet Colin aux champignons Pennes Sauce aux champignons Emmental râpé Crème dessert vanille	Salade de maïs Croquette de poisson (MSC) Duo de pommes de terre et poireaux Yaourt nature sucré
	 Menu Végétarien Potage au potiron Tortellini à la provençale Crème dessert chocolat	Potage à la tomate Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Liégeois vanille	 Menu Végétarien Potage aux poireaux Haricots blancs à la Basquaise Boulgour Sauce tomate Mousse au chocolat	 Menu Végétarien Chicken burger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt nature sucré	Salade florida (carottes HVE) Gratin de poisson Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	Potage d'Antan Cordon bleu Palets fromagers Pommes de terre Gratin de chou-fleur Fruit de saison	 Boulettes Falafels Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison
	 Menu Végétarien Goulash Poisson à l'oseille Gratin de pommes de terre et carottes Edam Fruit de saison	 Menu Végétarien Céleri rémoulade Palets fromagers Purée Salade Compote	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Cantal AOP Fruit de saison	Colin (MSC) Riz Fondue de poireaux Maroilles AOP Gâteau au chocolat	 Nouvel an chinois Nem de légumes Sauté de volaille à l'ananas Poisson à l'ananas Nouilles chinoises Salade de fruits	 Menu Végétarien Carotte râpées (HVE) Poisson poêlé au beurre (MSC) Farfalles Sauce basilic Emmental râpé Liégeois chocolat	 Menu Végétarien Coleslaw Teddy Cheese Compote

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 Biologique



Produits Labelisés