

Menus du 24 Février au 4 Avril 2025



Sobrie Restauration

	Du 24 au 28 Février	Du 3 au 7 Mars	Du 10 au 14 Mars	Du 17 au 21 Mars	Du 24 au 28 Mars	Du 31/03 au 4 Avril
LUNDI	<u>Menu Végétarien</u> Carottes râpées Tortellini à la provençale Emmental râpé Crème dessert chocolat	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves rouges Emincé de volaille Emincé végétal Riz Sauce au curry Yaourt brassé	<u>Menu Végétarien</u> Saucisses (P) Croque veggie à la tomate Pommes de terre Compote Maroilles AOP Mousse au chocolat	<u>Saint Patrick</u> Coleslaw (carottes HVE) Fish n' chips (MSC) Pommes sautées Salade Mayonnaise Moelleux aux pommes	<u>Menu Végétarien</u> Salade waldorf Burger de bœuf à l'échalote Thon à la catalane Macaroni Sauce Emmental râpé Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Boulettes Falafels Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison
MARDI	<u>Menu Végétarien</u> Goulash Timbale de poisson Pommes sautées Petits pois Camembert Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Potage au potiron Falafels Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde Moelleux au chocolat	<u>Menu Végétarien</u> Potage du Barry Omelette Tortis Sauce tandoori Emmental râpé Yaourt nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Sauté de porc au thym (P) Omelette Boulgour Choux de Bruxelles Carré frais Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Potage au Potiron Jambon (P) Œufs durs Pommes sautées Salade Ketchup Yaourt brassé	<u>Menu Végétarien</u> Salade d'endives aux pommes Colin meunière (MSC) Pennes aux petits légumes Sauce Emmental râpé Paris Brest
MERCREDI	<u>Menu Végétarien</u> Colin à l'oseille (MSC) Riz Fondue de poireaux Fromage frais Flan pâtissier	<u>Menu Végétarien</u> Salade florida Escalope de poulet aux champignons Colin aux champignons Farfalles Emmental râpé Fromage blanc nature sucré	<u>Menu Végétarien</u> Carbonade Tarte au fromage Boulgour Etuée de carottes Bûchette Salade de fruits	<u>Menu Végétarien</u> Pamplemousse + sucre Gratiné de poulet Gratiné de poisson Coquillettes Yaourt aromatisé	<u>Menu Végétarien</u> Salade de haricots verts Poisson pané (MSC) Pommes de terre Gratin de brocolis Crème dessert caramel	<u>Menu Végétarien</u> Escalope de volaille à la dijonnaise Timbale de poisson Pommes noisettes Salade Fromage AFH Compote Macédoine
JEUDI	<u>Menu Végétarien</u> Paupiette de dinde marengo Pépites de poisson Boulgour Piperade Cantal AOP Yaourt fermier HVE	<u>Menu Végétarien</u> Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Flan vanille	<u>Menu Végétarien</u> Poulet à l'estragon Falafels Purée Salade Edam Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves rouges Hachis parmentier Brandade de poisson Salade Crème dessert vanille	<u>Menu Végétarien</u> Paëlla de volaille Paëlla de poisson Sauce Brie Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Bœuf bourguignon Omelette Purée Sauce Liégeois chocolat
 VENDREDI	<u>Menu Végétarien</u> Potage à la tomate Gratin savoyard (P) Gratin de pommes de terre aux deux fromages Salade Liégeois vanille	<u>Menu Végétarien</u> Céleri rémoulade Thon à la catalane Spaghettis Emmental râpé Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Macédoine Timbale de poisson (MSC) Riz Sauce Nappé caramel	<u>Menu Végétarien</u> Potage crécy Tomate farcie végétale Riz Sauce tomate Liégeois chocolat	<u>Menu Végétarien</u> Aiguillette de blé à l'emmental Pommes de terre Ratatouille Saint Nectaire Yaourt fermier HVE	<u>Menu Végétarien</u> Potage butternut Chili sin carne Riz Sauce Crème dessert vanille



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



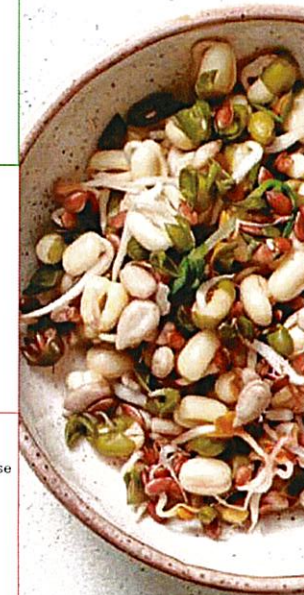
Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements