

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	<p>Menu Végétarien</p> <p>Potage Butternut </p> <p>Tortellini ricotta épinards</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Galette des rois </p>	<p>Colin à la provençale (MSC) </p> <p>Boulgour Piperade</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage crécy </p> <p>Escalope de poulet tandoori</p> <p>Pommes de terre Petits pois</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Crousti végétal au fromage </p> <p>Pommes de terre Carottes à la béchamel</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Potage au potiron</p> <p>Boulettes tomate mozzarella </p> <p>Riz Sauce tomate Légumes</p> <p>Crêpe au chocolat </p>
	<p>MARDI</p> <p>Saucisses (P)</p> <p>Flageolets Pommes de terre</p> <p>Vache picon</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Macaronis Sauce au curry Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Omelette</p> <p>Tortis Sauce tomate Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Nouvel an Chinois </p> <p>Nem de légumes</p> <p>Porc au caramel (P) </p> <p>Nouilles chinoises Sauce</p> <p>Tartelette à la noix de coco</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Jambon (P) </p> <p>Purée Sauce dijonnaise</p> <p>Crème dessert vanille </p>
JEUDI	<p>Boulettes</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Potage à la tomate + vermicelles</p> <p>Parmentier de patate douce </p> <p>Salade</p> <p>Yaourt à boire fraise</p>	<p>Hot dog (P)</p> <p>Potatoes Salade Ketchup</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Macédoine</p>	<p>Potage cultivateur </p> <p>Rôti de dinde au paprika</p> <p>Pommes croquettes Gratin de brocolis</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Gratiné de poulet</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
	<p>VENREDI</p> <p>Lanières de betteraves</p> <p>Waterzoï de poulet</p> <p>Riz Sauce Légumes</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Bœuf bourguignon </p> <p>Riz Haricots verts</p> <p>Coulommiers </p> <p>Compote</p>	<p>Poisson meunière (MSC) </p> <p>Semoule Sauce au citron</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>

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