

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

L
U
N
D
I

M
A
R
D
I

J
E
U
D
I

V
E
N
D
R
E
D
I

Betteraves rouges
Raviolis
Emmental râpé
Liégeois chocolat



Menu Végétarien
Potage au potiron
Bolognaise végétale
Farfalles
Emmental râpé
Crème dessert vanille

Coleslaw
Emincé de poulet tandoori
Riz
Sauce
Légumes
Yaourt aromatisé

Menu Végétarien
Salade de haricots verts
Tortellini pomodoro mozzarella
Emmental râpé
Brassé aux fruits

Betteraves rouges
Gratiné de poulet
Coquillettes
Nappé caramel

Bœuf aux oignons
Frites
Camembert
Fruit de saison

Boulettes
Semoule
Légumes couscous
Edam
Fruit de saison

Jambon (P)
Pommes röstis
Salade
Mayonnaise
Mimolette
Compote

Betteraves rouges
Rôti de porc charcutier (P)
Gratin de pommes de terre et chou-fleur
Flan chocolat

Escalope de poulet au curry
Pommes croquettes
Petits pois
Fromage frais
Fruit de saison

Potage d'antan
Quenelle de veau aux champignons
Riz
Sauce
Légumes
Salade de fruits

Menu Végétarien
Carottes râpées
Emincé végétal
Tortis
Sauce paprika
Emmental râpé
Yaourt aromatisé

Potage cultivateur
Spaghettis à la carbonara (P)
Emmental râpé
Flan vanille

Menu Végétarien
Potage du Barry
Galette de pois chiches
Tortis
Sauce orientale
Emmental râpé
Fruit de saison

Hamburger
Potatoes
Salade
Ketchup
Yaourt nature sucré

Menu Végétarien
Potage crécy
Palets fromagers
Macaroni
Sauce moutarde
Fromage blanc nature sucré

Menu du Sud-Ouest
Potage aux poivrons
Cassoulet (P)
Pommes de terre
Gâteau basque

Menu Végétarien
Omelette
Boulgour
Ratatouille
Croc'lait
Fruit de saison

Potage à la tomate
Poisson pané (MSC)
Riz
Sauce aux poireaux
Fondue de poireaux
Fromage blanc nature sucré

Menu Végétarien
Coleslaw
Dahl de lentilles
Riz
Sauce
Brassé aux fruits

Carottes râpées HVE
Escalope de poulet
Purée
Sauce forestière
Tarte au sucre

Haché au saumon
Semoule
Piperade
Brie
Fruit de saison

Carbonade
Pommes sautées
Salade
Edam
Fruit de saison

Carottes râpées HVE
Colin au citron (MSC)
Riz
Gratin de brocolis
Crème dessert chocolat

Céleri rémoulade
Hachis parmentier
Salade
St Nicolas
Liégeois vanille

Macédoine
Chipolatas (P)
Purée
Salade
Mousse au chocolat

Menu de Noël
Pâté en croûte
Rôti de dinde
Pommes pins
Petits pois carottes
Sauce aux marrons
Bûche de Noël au chocolat

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