

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) Fricassé de poulet rôti au thym Pommes sautées Petits pois Galette des Rois	Sausisse (P) Flageolets Pommes de terre Carré président Fruit de saison	Betteraves rouges Boulettes Riz Ratatouille Brassé aux fruits	Potage crécy Bœuf bourguignon Tortis Emmental râpé Fruit de saison	Pizza Jambon supérieur (P) Coquillettes Sauce tandoori Emmental râpé Nappé caramel	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves rouges Chili sin carne Riz Sauce Tarte aux pommes	Potage à la tomate Sauté de porc aux herbes (P) Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits
MARDI	Betteraves rouges Colin meunière (MSC) Riz Sauce citron Yaourt nature sucré	Carottes râpées Escalope de poulet pané Macaroni Sauce curry Emmental râpé Yaourt aromatisé	Chou-fleur sauce cocktail Emincé de poulet Purée Sauce forestière Ile flottante	<u>Menu Végétarien</u> Macédoine Curry de pois chiches Semoule Sauce Crème dessert vanille	<u>Menu Végétarien</u> Omelette Pommes de terre Salade Sauce dijonnaise Camembert Fruit de saison	Burger de bœuf à l'échalote Pommes sautées Haricots verts Fromage frais Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Pommes croquettes Etuvée de carottes Mousse au chocolat
JEUDI	<u>Menu Végétarien</u> Potage au potiron Tortellini à la provençale Crème dessert chocolat	Potage à la tomate Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Liégeois vanille	<u>Menu Végétarien</u> Potage aux poireaux Tomates farcies veggie Boulgour Sauce tomate Mousse au chocolat	<u>Menu Végétarien</u> Chicken burger Potatoes Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Salade florida (carottes HVE) Gratiné de poisson Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	Potage d'Antan Cordon bleu Pommes de terre Gratin de chou-fleur Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison
 VENDREDI	Goulash Frites Edam Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Céleri rémoulade Palets fromagés Purée Salade Compote	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruit de saison	Colin (MSC) Riz Fondue de poireaux Vache picon Crêpe	<u>Nouvel an chinois</u> Nem de légumes Sauté de volaille à l'ananas Nouilles chinoises Salade de fruits	Carotte râpées (HVE) Poisson poêlé au beurre (MSC) Farfalles Sauce basilic Emmental râpé Liégeois chocolat	<u>Menu Végétarien</u> Coleslaw Teddy cheese Compote

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