

# Menus du 06 novembre au 22 décembre 2023



Souris Restauration



	Du 6 au 10 Novembre	Du 13 au 17 Novembre	Du 20 au 24 Novembre	Du 27/11 au 1er Décembre	Du 4 au 8 Décembre	Du 11 au 15 Décembre	Du 18 au 22 Décembre
<b>LUNDI</b>	Macédoine Emincé de poulet aux champignons <b>Coquillettes</b> Emmental râpé  Liégeois chocolat	Céleri rémoulade Saucisse (P) Compote Pommes de terre  Nappé caramel	Escalope de poulet forestière Pommes sautées Petits pois Carré Président <b>Fruit de saison</b>	Potage à la tomate <b>Sauté de porc aux herbes (P)</b> Riz Sauce  Yaourt brassé aux fruits	Macédoine Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Sauce  Fruit de saison	<b>Betteraves rouges</b> <b>Hachis parmentier</b> Salade  <b>Crème dessert chocolat</b>	Emincé de volaille <b>Semoule</b> Ratatouille Carré de l'Est Fruit de saison
<b>MARDI</b>	<b>Colin (MSC)</b> Riz Sauce aux poireaux Edam Fruit de saison	<b>Haché au saumon</b> Semoule Ratatouille Coulommier Fruit de saison	Potage d'Antan <b>Aiguillette de colin meunière (MSC)</b> Boulgour Sauce citron  Liégeois vanille	<b>Menu Végétarien</b> Coleslaw <b>Teddy cheese à la tomate</b>  <b>Compote</b>	<b>Poisson pané (MSC)</b> Purée au lait Salade Bûchette au lait mélangé Yaourt nature sucré	<b>Colin au citron (MSC)</b> Riz Fondue de poireaux Edam Fruit de saison	Salade de haricots verts Rôti de porc (P) Purée Salade Sauce dijonnaise Mousse au chocolat
<b>MERCREDI</b>	<b>Omelette</b> Pommes de terre Petits pois Sauce provençale <b>Fromage frais</b> Ananas au sirop	Salade <b>Nuggets de volaille</b> <b>Purée Sauce paprika</b> <b>Yaourt brassé aux fruits</b>	Chou-fleur sauce cocktail Paëlla mixte Sauce  Crème dessert caramel	<b>Œuf mayonnaise</b> <b>Poisson poêlé au beurre (MSC)</b> Duo de pommes de terre et poireaux  Semoule au lait	Escalope de poulet provençale Semoule Piperade Maasdam Paris Brest	Salade chinoise <b>Bœuf marenco</b> Farfalles Emmental râpé Liégeois vanille	<b>Gratin de poisson (MSC)</b> <b>Riz</b> Vache picon Fruit de saison
<b>JEUDI</b>	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup  Yaourt nature sucré	<b>Menu Végétarien</b> Potage cultivateur <b>Galette de blé</b> <b>Riz</b> Sauce tomate  Crème dessert chocolat	<b>Menu Savoyard</b> Salade mêlée au fromage Gratin Savoyard (P)	<b>Boulettes</b> Semoule Légumes couscous <b>Mimolette</b> Fruit de saison	<b>Bœuf à l'ancienne</b> Pommes sautées <b>Haricots verts</b> St Nicolas Crème dessert vanille	<b>Jambon supérieur (P)</b> Gratin de pommes de terre et brocolis <b>Fromage frais</b> Salade de fruits	<b>Menu Végétarien</b> <b>Potage au potiron</b> <b>Bolognaise végétale</b> <b>Tortis</b> Emmental râpé <b>Yaourt nature sucré</b>
<b> VENDREDI</b>	<b>Menu Végétarien</b> <b>Potage au potiron</b> Lasagne de légumes  Tarte aux pommes	<b>Carottes râpées</b> Carbonade <b>Tortis</b> Emmental râpé Fruit de saison	<b>Menu Végétarien</b> Betteraves rouges <b>Omelette</b> Farfalles Emmental râpé Sauce moutarde Yaourt nature sucré	<b>Céleri rémoulade</b> Rôti de dinde à l'estragon Pommes croquettes Etuvée de carottes Mousse au chocolat	<b>Menu Végétarien</b> <b>Carottes râpées</b> <b>Dahl de lentilles</b> <b>Riz</b> Sauce <b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Menu Végétarien</b> Potage crécy Palets fromagés Coquillettes Sauce au curry Fromage blanc nature sucré	<b>Menu de Noël</b> Emietté de poisson à la ciboulette Veau au pain d'épices Pommes pins Petits pois carottes 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 Biologiques



Produits Labelisés