

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) Fricassée de poulet rôti au thym Pommes sautées Petits pois Galette des Rois à la frangipane	Saucisse (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	Potage cultivateur 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
MERCREDI	Macédoine Omelette Coquillettes Sauce moutarde Emmental râpé Fruit de saison	Salade Burger de bœuf Pommes noisettes Haricots verts Sauce brune Flan chocolat	Lasagne au thon Salade Fromage ail et fines herbes Beignet à l'abricot	Paupiette de veau marengo Pommes de terre Petits pois carottes Bûchette Fruit de saison	Bœuf provençale Boulgour Piperade Fromage Yaourt brassé aux fruits	Salade méléée Escalope de poulet Pennes Sauce aux champignons Emmental râpé Crème dessert vanille	Salade de maïs Croquette de poisson (MSC) Duo de pommes de terre et poireaux Yaourt nature sucré
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>Chicken burger</u> Pommes américaines 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	Boulettes Semoule Légumes couscous Mimosette Fruit de saison
 VENDREDI	Goulash Gratin de pommes de terre et carottes Edam Fruit de saison	<u>Menu Végétarien</u> Céleri rémoulade Palets fromagers 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 Tortellini ricotta épinards 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