

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

LUNDI

Betteraves rouges
Raviolis
Tortellini à la provençale
Emmental râpé
Liégeois chocolat



Menu Végétarien

Potage au potiron
Bolognaise végétale
Farfalles
Emmental râpé
Crème dessert vanille

Coleslaw
Emincé de poulet tandoori
Croque veggie à la tomate
Riz
Sauce
Yaourt aromatisé

Betteraves rouges
Rôti de porc charcutier (P)
Poisson à l'aneth
Gratin de pommes de terre et chou-fleur
Flan chocolat

Menu Végétarien

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

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

Betteraves rouges
Gratiné de poulet
Gratiné de poisson
Coquillettes
Nappé caramel

Potage d'antan
Quenelle de veau aux champignons
Quenelle de brochet sauce nantua
Riz
Sauce
Salade de fruits

Bœuf aux oignons
Blanquette de poisson
Frites
Camembert
Fruit de saison

Menu Végétarien

Carottes râpées
Emincé végétal
Tortis
Sauce paprika
Emmental râpé
Yaourt aromatisé

Boulettes
Boulettes de soja
Semoule
Légumes couscous
Edam
Fruit de saison

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

MARDI

Jambon (P)
Médailon de surimi
Pommes röstis
Salade
Mayonnaise
Mimolette
Compote

Menu Végétarien

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

Hamburger
Fish burger
Frites
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)
Saucisses végétales
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
Fromage blanc nature sucré

Menu Végétarien

Coleslaw
Dahl de lentilles
Riz
Sauce
Brassé aux fruits

JEUDI

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

Haché au saumon
Semoule
Piperade
Brie
Fruit de saison

Carbonade
Timbale de poisson
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
Parmentier de thon
Salade
St Nicolas
Liégeois vanille

Macédoine
Chipolatas (P)
Brandade de poisson
Purée
Salade
Mousse au chocolat

Menu de Noël

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

VENREDI



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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements