

Menus du 6 Janvier au 7 Février 2025



Sobrie Restauration

Du 6 au 10 Janvier

Menu Végétarien

Potage Butternut 

Tortellini ricotta épinards

Emmental râpé

Galette des rois 

LUNDI

MARDI

Saucisses (P)

Omelette

Flageolets
Pommes de terre

Vache picon

Salade de fruits

JEUDI

Boulettes 

Boulettes de soja

Semoule
Légumes couscous

Mimolette

Fruit de saison

VENREDI

Lanières de betteraves

Waterzoï de poulet

Waterzoï de poisson

Riz 
Sauce

Flan chocolat

Du 13 au 17 Janvier

Colin à la provençale (MSC) 

Boulgour
Piperade

Fromage frais

Fruit de saison

Carottes râpées 

Nuggets de volaille

Nuggets de poisson

Macaronis
Sauce au curry
Emmental râpé

Yaourt nature sucré

Menu Végétarien

Potage à la tomate + vermicelles

Parmentier de patate douce 

Salade

Yaourt à boire fraise

Bœuf bourguignon 

Timbale de poisson

Riz
Haricots verts

Coulommiers 

Compote

Du 20 au 24 Janvier

Potage crécy 

Escalope de poulet tandoori

Tarte aux légumes

Pommes de terre
Petits pois

Mousse au chocolat

Menu Végétarien

Betteraves rouges

Omelette

Tortis
Sauce tomate
Emmental râpé

Fruit de saison

Hot dog (P)

Saucisse végétale

Frites
Salade
Ketchup

Yaourt aromatisé

Macédoine

Poisson meunière (MSC) 

Semoule
Sauce au citron

Nappé caramel

Du 27 au 31 Janvier

Menu Végétarien

Crousti végétal au fromage 

Pommes de terre
Carottes à la béchamel

Gouda

Fruit de saison

Nouvel an Chinois

Nem de légumes

Porc au caramel (P) 

Poisson à l'ananas

Nouilles chinoises
Sauce

Tartelette à la noix de coco

Potage cultivateur 

Rôti de dinde au paprika

Haché au saumon

Pommes croquettes
Gratin de brocolis

Liégeois chocolat

Coleslaw 

Lasagnes à la bolognaise

Lasagnes de légumes

Salade

Yaourt brassé aux fruits

Du 3 au 7 Février

Menu Végétarien

Potage au potiron

Boulettes tomate mozzarella 

Riz
Sauce tomate

Crêpe au chocolat 

Salade de haricots verts

Jambon (P) 

Palets fromagers

Purée
Sauce dijonnaise

Crème dessert vanille 

Carottes râpées 

Gratin de poulet

Gratin de poisson

Coquillettes

Yaourt aromatisé

Calamars à la romaine

Pommes de terre
Salade
Sauce tartare

Camembert

Compote



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