

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 Emmental râpé Liégeois chocolat	FÉRIÉ 	 Coleslaw Emincé de poulet tandoori Riz Sauce Yaourt aromatisé	Menu Végétarien Salade de haricots verts Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Brassé aux fruits	 Betteraves rouges Gratin de poulet Coquillettes Crème dessert chocolat	 Bœuf aux oignons Pommes noisettes Haricots verts Camembert Fruit de saison	 Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison
	 Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Mimolette Compote		Menu Végétarien Potage au potiron Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Betteraves rouges Rôti de porc charcutier (P) Pommes röstis Gratin de chou-fleur Flan chocolat	 Emincé de poulet Pommes sautées Petits pois Fromage frais Fruit de saison	Potage d'antan Quenelle de veau aux champignons Riz Sauce Salade de fruits	Menu Végétarien Carottes râpées Emincé végétal Tortis Sauce paprika Emmental râpé Yaourt aromatisé
	Céleri rémoulade Bœuf à l'ancienne Boulgour Gratin de courgettes	Macédoine Paëlla de volaille Sauce Eclair au chocolat	Colin meunière (MSC) Purée au lait Salade Vache picon Fruit de de saison	Salade mêlée Burger de bœuf à l'échalote Pennes Emmental râpé Compote	Salade esau Poisson à l'oseille (MSC) Pommes röstis Salade Yaourt nature sucré	Escalope de poulet Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Ananas au sirop
	Menu Végétarien Potage du Barry Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines 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) 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
Carottes râpées HVE Escalope de poulet Purée Sauce forestière Tarte au sucre	 Omelette Semoule Ratatouille Brie Fruit de saison	 Carbonade Pommes de tere Salade Edam Fruit de saison	 Carottes râpées HVE Colin au citron (MSC) Riz Gratin de brocolis Nappé caramel	Céleri rémoulade Hachis parmentier Salade St Nicolas Liégeois vanille	 Macédoine Chipolatas (P) Pommes de terre Salade Liégeois chocolat	Menu de Noël Pâté en croûte Rôti de dinde Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons Bûche de Noël au chocolat	



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