

# 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	<b>FÉRIÉ</b>  <b>Menu Végétarien</b>	 Coleslaw Emincé de poulet tandoori Riz Sauce Yaourt aromatisé	<b>Menu Végétarien</b> Salade de haricots verts Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Brassé aux fruits	 Betteraves rouges Gratin de poulet Coquillettes Crème dessert chocolat	 <b>Bœuf aux oignons</b> Pommes noisettes Haricots verts Camembert Fruit de saison	 Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison
	 Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Mimolette Compote		<b>Menu Végétarien</b> Potage au potiron Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Betteraves rouges <b>Rôti de porc charcutier (P)</b> 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	<b>Menu Végétarien</b> Carottes râpées Emincé végétal Tortis Sauce paprika Emmental râpé Yaourt aromatisé
MARDI	Céleri rémoulade <b>Bœuf à l'ancienne</b> Boulgour Gratin de courgettes Nappé caramel	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 <b>Poisson à l'oseille (MSC)</b> Pommes röstis Salade Yaourt nature sucré	Escalope de poulet Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Ananas au sirop
	<b>Menu Végétarien</b> Potage du Barry Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	<b>Menu Végétarien</b> Potage crécy Palets fromagers Macaroni Sauce moutarde Fromage blanc nature sucré	<b>Menu du Sud-Ouest</b> Potage aux poivrons Cassoulet (P) Pommes de terre Gâteau basque	<b>Menu Végétarien</b> Omelette Boulgour Ratatouille Croc'lait Fruit de saison	Potage à la tomate <b>Poisson pané (MSC)</b> Riz Sauce aux poireaux Fromage blanc nature sucré	<b>Menu Végétarien</b> Coleslaw Dahl de lentilles Riz Sauce Brassé aux fruits
MERCREDI	 Carottes râpées HVE Escalope de poulet Purée Sauce forestière Tarte au sucre	 Omelette Semoule Ratatouille Brie Fruit de saison	 Carbonade Pommes de terre 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	<b>Menu de Noël</b> Pâté en croûte Rôti de dinde Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons Bûche de Noël au chocolat
	Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Mimolette Compote	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 <b>Poisson à l'oseille (MSC)</b> Pommes röstis Salade Yaourt nature sucré	Escalope de poulet Boulgour Piperade Mimolette Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Ananas au sirop

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 Biologique

Produits Labelisés