

Menus du 6 Janvier au 7 Février 2025



Sobrie Restauration

	Du 6 au 10 Janvier	Du 13 au 17 Janvier	Du 20 au 24 Janvier	Du 27 au 31 Janvier	Du 3 au 7 Février	
L U N D I	Menu Végétarien Potage Butternut Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Galette des rois	Colin à la provençale (MSC) Boulgour Piperade Fromage frais Fruit de saison	Potage crécy Emincé de poulet tandoori Pommes de terre Petits pois Crème dessert chocolat	Menu Végétarien Crousti végétal au fromage Pommes de terre Carottes à la béchamel Gouda Fruit de saison	Menu Végétarien Potage au potiron Boulettes tomate mozzarella Riz Sauce tomate Crêpe au chocolat	
	M A R D I	Saucisses (P) Flageolets Pommes de terre Vache picon Salade de fruits	Carottes râpées Nuggets de volaille Macarons Sauce au curry Emmental râpé Yaourt nature sucré	Menu Végétarien Betteraves rouges Omelette Tortis Sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison	Nouvel an Chinois Porc au caramel (P) Nem de légumes Nouilles chinoises Sauce Tartelette à la noix de coco	Salade de haricots verts Jambon (P) Purée Sauce dijonnaise Crème dessert vanille
		Céleri rémoulade Croquette de poisson (MSC) Farfalles Sauce oseille Emmental râpé Crème dessert vanille	Paupiette de veau aux champignons Pommes sautées Salsifis Edam Fruit de saison	Chou-fleur sauce cocktail Escalope de poulet Riz Sauce estragon Flan pâtissier	Pépites de poisson (MSC) Boulgour aux petits légumes Sauce Chanteneige Compote	Omelette Pommes rôtis Ratatouille Mimolette Fruit de saison
	M E R C R E D I	Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Menu Végétarien Potage à la tomate + vermicelles Parmentier de patate douce Salade Yaourt à boire fraise	Hot dog (P) Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Potage cultivateur Volaille au paprika Pommes sautées Gratin de brocolis Liégeois chocolat	Carottes râpées Gratin de poulet Coquillettes Yaourt aromatisé
		Betteraves rouges Waterzoi de poulet Riz Sauce Crème dessert chocolat	Bœuf bourguignon Riz Haricots verts Coulommier Compote	Macédoine Poisson meunière (MSC) Semoule Sauce au citron Nappé caramel	Coleslaw Lasagnes à la bolognaise Salade Yaourt brassé aux fruits	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Camembert Fruit de saison
J E U D I						
V E N D R E D I						



- 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