

Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7 Novembre	Du 10 au 14 Novembre	Du 17 au 21 Novembre	Du 24 au 28 Novembre	Du 1er au 5 Décembre	Du 8 au 12 Décembre	Du 15 au 19 Décembre
LUNDI	Menu végétarien Betteraves rouges Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Compote	Bouillon de légumes + vermicelles Donut de poulet au fromage Riz Sauce dijonnaise Fruit de saison	Menu végétarien Céleri rémoulade Croque veggie à la tomate Riz Sauce curry Liégeois vanille	Potage à la tomate Saucisse (P) Lentilles Pommes de terre Mousse au chocolat	Potage d'antan Poisson à l'oseille (MSC) Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	 Goulash Pommes sautées Salade Camembert Fruit de saison	Macédoine Gratiné de poisson à la tomate (MSC) Boullgour Sauce Liégeois chocolat
MARDI	Potage au potiron Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Mousse au chocolat	 Pépites de poisson (MSC) Boullgour Etuvée de carottes Sauce citron Mimolette Salade de fruits	Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruit de saison	Menu des Îles Achard de légumes au curcuma Colombo de poulet Riz Sauce Cake aux pépites de cacao	Menu végétarien Salade florida Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Menu végétarien Carottes râpées Chili sin carne Riz Sauce Yaourt aromatisé	 Chipolatas (P) Pommes de terre Gratin de brocolis Carré frais Fruit de saison
MERCREDI	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage blanc nature sucré	Pépites de poisson (MSC) Boullgour Etuvée de carottes Sauce citron Mimolette Salade de fruits	Betteraves rouges Boulettes à l'orientale Purée Sauce Crème dessert caramel	Macédoine Poisson pané (MSC) Farfalles Sauce aux petits légumes Emmental râpé Yaourt nature sucré	Emincé de poulet tandoori Pommes de terre Haricots verts Edam Beignet aux pommes	Hachis parmentier Salade Chanteneige Fruit de saison	Salade méele Bœuf marengo Riz Sauce Flan vanille
JEUDI	 Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Menu végétarien Macédoine Bolognaise de lentilles Macaroni Emmental râpé Yaourt nature sucré	 Potage cultivateur Gratin de pâtes au poulet Brassé aux fruits	Menu végétarien Tomate farcie végétale Purée Sauce Vache picon Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Nappé caramel	Œuf mayonnaise Colin meunière (MSC) Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Yop à la fraise	Menu végétarien Potage crécy Nuggets végétaux Tortis Sauce moutarde Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits
VENREDI	 Carottes râpées Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Yaourt aromatisé	 Sauté de porc (P) Pommes de terre Choux de Bruxelles Fromage frais Tarte aux pommes	 Coleslaw Bœuf aux oignons Pommes sautées Salade Île flottante	 Betteraves rouges Lasagnes Salade Crème dessert vanille	 Sauté de porc sauce charcutière (P) Boullgour Ratatouille Mimolette St Nicolas Fruit de saison	 Salade d'endives Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Compote	Menu de Noël Emietté de poisson au citron (MSC) Sauté de chapon aux cranberries Pommes pins Haricots verts Sauce Bûche de Noël

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



Produits Biologiques



Produits Labelisés