

Menus du 8 janvier au 23 février 2024



Sobrie Restauration

	Du 8 au 12 Janvier	Du 15 au 19 Janvier	Du 22 au 26 Janvier	Du 29/01 au 2 Février	Du 5 au 9 Février	Du 12 au 16 Février	Du 19 au 23 Février
LUNDI	<p>Coleslaw (carottes HVE) </p> <p>Fricassée de poulet rôti au thym </p> <p>Pommes sautées Petits pois </p> <p>Galette des Rois à la francoisane</p> <p>Betteraves rouges</p>	<p>Saucisse (P)</p> <p>Flageolets Pommes de terre </p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Boulettes</p> <p>Riz Ratatouille</p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Potage crécy </p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Tortis Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage cultivateur </p> <p>Jambon supérieur (P) </p> <p>Coquillettes Sauce tandoori Emmental râpé</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Sauté de porc aux herbes (P) </p> <p>Riz Sauce</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>
MARDI	<p>Colin meunière (MSC) </p> <p>Riz Sauce citron</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Potage au potiron </p> <p>Tortellini à la provençale </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Escalope de poulet pané </p> <p>Macaroni Sauce curry Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Potage à la tomate</p> <p>Waterzoï de poisson (MSC) </p> <p>Riz Sauce</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Macédoine</p> <p>Emincé de poulet </p> <p>Purée Sauce forestière</p> <p>Ile flottante</p> <p>Potage aux poireaux</p> <p>Tomates farcies veggio</p> <p>Boulgour Sauce tomate</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Macédoine</p> <p>Curry de pois chiches</p> <p>Semoule Sauce</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p>Chicken burger </p> <p>Frites Salade Ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Omelette</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce dijonnaise</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade florida (carottes HVE) </p> <p>Gratiné de poisson </p> <p>Riz Sauce</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Pommes sautées Haricots verts</p> <p>Fromage frais </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Potage d'Antan</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre Gratin de chou-fleur</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Pommes croquettes Etuée de carottes</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Boulettes </p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
JEUDI	<p>Goulash </p> <p>Frites</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Purée Salade</p> <p>Compote</p>	<p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre Salade Sauce tartare</p> <p>Maasdam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Colin (MSC) </p> <p>Riz Fondue de poireaux</p> <p>Vache picon </p> <p>Crêpe </p>	<p>Novel an chinois</p> <p>Nem de légumes</p> <p>Sauté de volaille à l'ananas</p> <p>Nouilles chinoises </p> <p>Salade de fruits </p>	<p>Carotte râpées (HVE) </p> <p>Poisson poêlé au beurre (MSC) </p> <p>Farfalles Sauce basilic Emmental râpé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Tortellini ricotta épinards</p> <p>Compote</p>
 VENDREDI							

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