

# Menus du 2 janvier au 10 février 2023



Sobrie Restauration



	Du 2 au 6 Janvier	Du 9 au 13 Janvier	Du 16 au 20 Janvier	Du 23 au 27 Janvier	Du 30/01 au 3 Février	Du 6 au 10 Février
LUNDI		<b>Betteraves rouges</b> <b>Steak haché à l'échalote</b> Galette de soja <b>Tortis, sauce</b> <b>Emmental râpé</b>  <b>Compote</b>	<b>Potage cultivateur</b> (carottes, poireaux) Emincé de poulet aux champignons <b>Gratiné de poisson</b> Pommes vapeur Gratin de chou-fleur  Mousse au chocolat / Yaourt aux fruits	Potage d'Antan (panais, potiron) Gratin de coquillettes au poulet <b>Gratin de coquille au fromage</b> Emmental râpé  <b>Fruit de saison</b>	Chou-fleur à la vinaigrette / Salade de soja Paupiette de veau marengo <b>Tarte au fromage</b> Pommes rôtis Petits pois Flan vanille / Mousse au chocolat	Escalope de poulet tandoori <b>Colin au basilic</b> Gratin de pommes de terre et potiron Carré président <b>Fruit de saison</b>
MARDI		<b>Carottes râpées (HVE)</b> <b>Thon à la catalane (MSC)</b> Farfalles Emmental râpé  <b>Fruit de saison</b>	Potage à la tomate <b>Brandade de poisson</b> (MSC) Salade  Liégeois vanille / Mousse au citron	 <b>Boulettes</b> <b>Boulettes de soja</b> <b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b> <b>Mimolette</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Menu Végétarien</b> <b>Betteraves rouges</b> <b>Curry de pois chiches</b>  <b>Riz, sauce</b>  <b>Yaourt aromatisé</b>	Waterzoï de volaille <b>Waterzoï de poisson</b> Boulgour aux petits légumes Sauce <b>Gouda</b> Fruits de saison
MERCREDI	<b>Menu Végétarien</b> <b>Potage au potiron</b> Aiguillette de blé à l'emmental Riz Sauce aux poivrons  Crème dessert chocolat / Fromage blanc nature sucré	<b>Carbonade</b> <b>Crêpe aux champignons</b> Pommes sautées Petits pois <b>Fromage frais</b> Fruits de saison	<b>Menu Végétarien</b> Parmentier végétal  Salade Coulommiers Flan pâtissier	Hamburger <b>Fish burger</b> Pommes américaines Salade, ketchup  Yaourt nature sucré / Flan chocolat	Potage aux poireaux <b>Jambon</b> supérieur (P) <b>Galette de soja</b> Purée au lait, salade Sauce tomate  Crêpe au chocolat	Potage du Barry (chou-fleur) Cordon bleu <b>Palets fromagés</b> Semoule Piperade Fromage blanc nature sucré / Yaourt aux fruits
JEUDI	 <b>Emincé de poulet à l'estragon</b> <b>Omelette</b> <b>Pommes de terre</b> <b>Brocolis</b> <b>Camembert</b> Galette des Rois	<b>Menu Végétarien</b> Coleslaw ( <b>carottes HVE,</b> choux) Palets fromagés	<b>Nouvel an Chinois</b> Nem de légumes  <b>Porc</b> aigre doux (P) <b>Poisson aigre doux</b> Riz cantonais Sauce  Ananas au sirop / Pêche au sirop	<b>Colin meunière (MSC)</b>  Semoule, étuvée de carottes Sauce au citron Vache picon Fruits de saison	<b>Menu Végétarien</b> <b>Salade florida</b> (carottes, choux, ananas) <b>Raviolis aux épinards</b>  <b>Emmental râpé</b>  <b>Compote</b>	Salade waldorf (céleri, pommes, raisin) / Pamplemousse + sucre <b>Goulash</b> <b>Crêpe aux champignons</b> Pommes sautées Salade Nappé caramel / Liégeois vanille
VEDI						
SABEDI						
DIMANCHI						

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 Labellisés

