Menus du 8 janvier au 23 février 2024

Sobrie Restauration

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

	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	Coleslaw (carottes HVE, choux) Fricassée de poulet rôti au thym Tarte aux légumes Pommes sautées Petits pois Galette des Rois à la frangipane	Saucisse (P) Croque veggie à la tomate Flageolets Pommes de terre Carré président Fruits de saison	Betteraves rouges Boulettes Boulettes de soja Riz Ratatouille Brassé aux fruits	Potage crécy (carottes) Bœuf bourguignon Tortellini ricotta épinards Tortis Emmental râpé Fruit de saison	Potage cultivateur (carottes, poireaux) Jambon supérieur (P) Thon à la catalane Coquillettes Sauce tandoori Emmental râpé Nappé caramel / Mousse au chocolat	**Menu Végétarien** Betteraves rouges Chili sin carne Riz Sauce Tarte aux pommes	Potage à la tomate Sauté de porc aux herbes (P) Poisson aux herbes Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits / Fromage blanc nature sucré
MARDI	Betteraves rouges / Salade de haricots verts Colin meunière (MSC) Riz Sauce citron Yaourt nature sucré / Crème dessert caramel	Carottes râpées Escalope de poulet pané Thon à la catalane Macaroni Sauce curry Emmental râpé Yaourt aromatisé	Chou-fleur sauce cocktail / Macédoine Emincé de poulet Omelette Purée Sauce forestière Ile flottante / Riz au lait	**Menu Végétarien** Macédoine / Salade d'endives Curry de pois chiches Semoule Sauce Crème dessert vanille	**Menu Végétarien** Omelette Pommes de terre Salade Sauce dijonnaise Camembert Fruit de saison	Burger de bœuf à l'échalote Waterzoï de poisson Pommes sautées Haricots verts Fromage frais Yaourt aromatisé / Semoule au lait	Céleri rémoulade / Salade de soja Rôti de dinde à l'estragon Omelette Pommes croquettes Etuvée de carottes Mousse au chocolat / Riz au lait
JEUDI	**Menu Végétarien** Potage au potiron Tortellini à la provençale Crème dessert chocolat	Potage à la tomate Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Liégeois vanille / Mousse au citron	**Menu Végétarien** Potage aux poireaux Tomates farcies veggie Boulgour Sauce tomate Mousse au chocolat / Yaourt aux fruits	Chicken burger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré / Crème dessert caramel	Salade florida (carottes HVE, ananas) Gratiné de poisson Riz Sauce Fromage blanc nature sucré / Yaourt aux fruits	Potage d'Antan (panais, potiron) Cordon bleu Palets fromagers Pommes de terre Gratin de chou-fleur Fruits de saison	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison
VENDREDI	Goulash Poisson à l'oseille Gratin de pommes de terre et carottes Edam Fruits de saison	**Menu Végétarien** Céleri rémoulade / Taboulé Palets fromagers Purée Salade Compote / Oreillons de pêche	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruits de saison	Colin (MSC) Riz Fondue de poireaux Vache picon Crêpe	**Nouvel an chinois** Nem de légumes Sauté de volaille à l'ananas Poisson à l'ananas Nouilles chinoises Salade de fruits / Compote pomme banane	Carotte râpées (HVE) Poisson poêlé au beurre (MSC) Farfalles Sauce basilic Emmental râpé Liégeois chocolat / Mousse au citron	**Menu Végétarien** Coleslaw (carottes, choux) Tortellini ricotta épinards Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements