

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024



Sobrie Restauration

	Du 4 au 8 Novembre	Du 11 au 15 Novembre	Du 18 au 22 Novembre	Du 25 au 29 Novembre	Du 2 au 6 Décembre	Du 9 au 13 Décembre	Du 16 au 20 Décembre	
LUNDI	Betteraves rouges / Pamplemousse + sucre Tortellini à la provençale Emmental râpé Liégeois chocolat / Yaourt aux fruits	<p>FÉRIÉ</p> <p>11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918</p> <p>Menu Végétarien </p> Potage au potiron Bolognaise végétale Farfalles Emmental râpé Crème dessert vanille	Coleslaw (carottes, choux) Emincé de poulet tandoori Croque veggie à la tomate Riz Sauce Yaourt aromatisé	Menu Végétarien Salade de haricots verts Tortellini pomodoro mozzarella Emmental râpé Brassé aux fruits	Betteraves rouges Gratiné de poulet Gratiné de poisson Coquillettes Nappé caramel / Crème dessert vanille	Bœuf aux oignons Blanquette de poisson Pommes noisettes Haricots verts Camembert Fruits de saison	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	
	MARDI		Jambon (P) Médaillon de surimi Pommes rôstis Salade Mayonnaise Mimosette Compote / Salade de fruits	Menu Végétarien Potage du Barry (chou-fleur) Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges / Salade de cœur de palmier Rôti de porc charcutier (P) Poisson à l'aneth Gratin de pommes de terre et chou-fleur Flan chocolat / Ile flottante	Escalope de poulet au curry Boulette de soja au curry Pommes croquettes Petits pois Fromage frais Fruits de saison	Riz Sauce nantua Salade de fruits / Ananas au sirop	Menu Végétarien Carottes râpées Emincé végétal Tortis Sauce paprika Emmental râpé Yaourt aromatisé
MERcredi	Menu Végétarien Potage du Barry (chou-fleur) Galette de pois chiches Tortis Sauce orientale Emmental râpé Fruit de saison	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré / Liégeois vanille	Menu Végétarien Potage crécy (carottes) Palets fromagers Macaroni Sauce moutarde Fromage blanc nature sucré / Semoule au lait	Menu du Sud-Ouest Potage aux poivrons Cassoulet (P) Saucisses végétales Pommes de terre Gâteau basque	Menu Végétarien Omelette Boulgour Ratatouille CROC'lait Fruit de saison	Salade de fruits / Ananas au sirop	Menu Végétarien Potage à la tomate Poisson pané (MSC) Riz Sauce aux poireaux Fromage blanc nature sucré / Crème dessert praliné	Menu Végétarien Coleslaw (carottes, choux) Dahl de lentilles Riz Sauce Brassé aux fruits / Crème dessert vanille
JEUDI	Carottes râpées HVE Escalope de poulet Croquette de poisson Purée Sauce forestière Tarte au sucre	Yaourt nature sucré / Liégeois vanille	Fromage blanc nature sucré / Semoule au lait	Gâteau basque	Salade de fruits / Ananas au sirop	Fromage blanc nature sucré / Crème dessert praliné	Fromage blanc nature sucré / Crème dessert praliné	Fromage blanc nature sucré / Crème dessert praliné
VENdredi	Carottes râpées HVE Escalope de poulet Croquette de poisson Purée Sauce forestière Tarte au sucre	Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruits de saison	Carbonade Timbale de poisson Pommes sautées Salade Edam Fruit de saison	"Journée pédagogique"	Céleri rémoulade / Pamplemousse + sucre Hachis parmentier Parmentier de thon Salade St Nicolas Liégeois vanille / Crème dessert caramel	Céliéri rémoulade / Pamplemousse + sucre Hachis parmentier Parmentier de thon Salade St Nicolas Liégeois vanille / Crème dessert caramel	Macédoine / Salade de soja Chipolatas (P) Brandade de poisson Purée Salade Mousse au chocolat / Yaourt aux fruits	Menu de Noël Pâté en croûte Médaillon de surimi Rôti de dinde Colin aux cranberries Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons Bûche de Noël au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveaux Produits



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques



Produits Labelisés