

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements