

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

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