

# Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 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 Biologiques



Produits Labelisés

	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
<b>LUNDI</b>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Raviolis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>FÉRIÉ</b></p> <p><b>11 NOVEMBRE</b> ARMISTICE 1918</p>	<p>Coleslaw </p> <p>Emincé de poulet tandoori</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de haricots verts </p> <p>Tortellini pomodoro mozzarella</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Gratiné de poulet</p> <p>Coquillettes</p> <p>Nappé caramel</p>	<p><b>Bœuf aux oignons</b> </p> <p>Pommes noisettes Haricots verts</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Boulettes</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>MARDI</b>	<p><b>Jambon (P)</b> </p> <p>Pommes röstis Salade Mayonnaise</p> <p>Mimolette </p> <p>Compote</p>	<p>Potage au potiron </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Farfalles Emmental râpé</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p><b>Rôti de porc charcutier (P)</b> </p> <p>Gratin de pommes de terre et chou-fleur</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Escalope de poulet au curry</p> <p>Pommes croquettes Petits pois</p> <p>Fromage frais </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage d'antan</p> <p>Quenelle de veau aux champignons</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p>Emincé végétal </p> <p><b>Tortis</b> Sauce paprika Emmental râpé</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Flan vanille</p>
<b>MERCREDI</b>	<p>Potage du Barry </p> <p>Galette de pois chiches </p> <p>Tortis Sauce orientale Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage crécy</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Macaroni Sauce moutarde</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p><b>Menu du Sud-Ouest</b></p> <p>Potage aux poivrons</p> <p>Cassoulet (P)</p> <p>Pommes de terre </p> <p>Gâteau basque</p>	<p></p> <p>Omelette</p> <p>Boulgour Ratatouille</p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p><b>Poisson pané (MSC)</b> </p> <p>Riz Sauce aux poireaux</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p></p> <p>Coleslaw</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Brassé aux fruits</p>
<b>JEUDI</b>	<p><b>Carottes râpées HVE</b> </p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Purée Sauce forestière</p> <p>Tarte au sucre</p>	<p>Haché au saumon</p> <p><b>Semoule</b> </p> <p>Piperade</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Carbonade</b> </p> <p>Pommes sautées Salade</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Carottes râpées HVE</b> </p> <p><b>Colin au citron (MSC)</b></p> <p>Riz Gratin de brocolis</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade </p> <p>St Nicolas</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Macédoine</p> <p>Chipolatas (P)</p> <p>Purée Salade</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Menu de Noël</b> </p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes pins Petits pois carottes Sauce aux marrons</p> <p>Bûche de Noël au chocolat</p>
<b>VENREDI</b>							

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements