

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

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