

Menus du 11 mars au 19 avril 2024



Sobrie Restauration

	Du 11 au 15 Mars	Du 18 au 22 Mars	Du 25 au 29 Mars	Du 1er au 5 Avril	Du 8 au 12 Avril	Du 15 au 19 Avril
LUNDI	<p>Coleslaw </p> <p>Paëlla végétale</p> <p>Sauce</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Jambon supérieur (P) </p> <p>Choux de Bruxelles Pommes röstis Sauce moutarde</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Menu des îles</p> <p>Salade exotique (carottes HVE) </p> <p>Colombo de poulet</p> <p>Riz Créole Sauce </p> <p>Tartelette à la noix de coco</p>	<p>FÉRIÉ</p> <p></p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Colin meunière (MSC)</p> <p>Boulgour à la tomate Sauce</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Potage d'Antan</p> <p>Saucisse (P)</p> <p>Riz Sauce aux herbes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Galette de soja</p> <p>Coquillettes Sauce dijonnaise Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Carbonade </p> <p>Purée Salade</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emincé de poulet aux poivrons</p> <p>Pommes de terre Haricots beurre</p> <p>Maasdam </p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Potage à la tomate + vermicelles</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz Sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Macédoine</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Pommes croquettes Salade Mayonnaise</p> <p>Flan vanille</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Farfalles Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Emincé de poulet aux champignons</p> <p>Pommes noisettes Haricots verts</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Potage au potiron</p> <p>Rôti de porc (P) </p> <p>Tortis Sauce charcutière Emmental râpé</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Purée Salade</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Boulettes</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Bœuf à l'ancienne</p> <p>Pommes de terre Salade</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Macédoine</p> <p>Tortellini ricotta épinards</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de porc aux olives (P) </p> <p>Pommes sautées Petits pois</p> <p>Yaourt brassé aux fruits </p> <p>Omelette</p> <p>Boulgour Ratatouille</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Lasagne de légumes </p> <p>Vache picon</p> <p>Compote</p> <p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Potage crécy </p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Farfalles Emmental râpé Sauce au curry</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Riz Sauce aux herbes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Galette de soja</p> <p>Coquillettes Sauce dijonnaise Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Carbonade </p> <p>Purée Salade</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Macédoine</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Pommes croquettes Salade Mayonnaise</p> <p>Flan vanille</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Farfalles Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
MERcredi						
JEUDI						
VENdredi						

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