

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 rôstis 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>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Colin meunière (MSC)</p> <p>Boullgour à la tomate Sauce</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Emincé de poulet aux poivrons</p> <p>Pommes de terre Haricots beurre</p> <p>Maasdam </p> <p>Gaufre liégeoise</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>Boulettes</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Lasagne de légumes </p> <p>Vache picon</p> <p>Compote</p>	<p>Potage d'Antan</p> <p>Saucisse (P)</p> <p>Riz </p> <p>Sauce aux herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage à la tomate + vermicelles</p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz Sauce</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
JEUDI	<p>Potage au potiron</p> <p>Rôti de porc (P) </p> <p>Tortis Sauce charcutière Emmental râpé</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Bœuf à l'ancienne</p> <p>Pommes de terre Salade</p> <p>Yaourt aromatisé</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>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Galette de soja</p> <p>Coquillettes Sauce dijonnaise Emmental râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Macédoine</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Pommes croquettes Salade Mayonnaise</p> <p>Flan vanille</p>
 VENDREDI	<p>Betteraves rouges</p> <p>Poisson pané (MSC) </p> <p>Purée Salade</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Macédoine</p> <p>Tortellini ricotta épinards</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Omelette </p> <p>Boullgour Ratatouille</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage crécy </p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Farfalles Emmental râpé Sauce au curry</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carbonade </p> <p>Purée Salade</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Farfalles Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>



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