

Menus du 24 Février au 4 Avril 2025



Sobrie Restauration

	Du 24 au 28 Février	Du 3 au 7 Mars	Du 10 au 14 Mars	Du 17 au 21 Mars	Du 24 au 28 Mars	Du 31/03 au 4 Avril
LUNDI	<p>BIO</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Tortellini à la provençale</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>BIO</p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Emincé de volaille</p> <p>Riz</p> <p>Sauce au curry</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Salade esaü</p> <p>Saucisses (P)</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Compote</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Saint Patrick</p> <p>Coleslaw (carottes HVE)</p> <p>Fish n' chips (MSC)</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Macaroni</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>BIO</p> <p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
MARDI	<p>Goulash</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Sauce moutarde</p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce tandoori</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Semoule</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Sauce</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage d'antan</p> <p>Jambon (P)</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Taboulé</p> <p>Colin meunière (MSC)</p> <p>Pennes aux petits légumes</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Paris Brest</p>
MERCREDI	<p>Colin à l'oseille (MSC)</p> <p>Riz</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Fromage frais</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Salade florida</p> <p>Escalope de poulet aux champignons</p> <p>Farfalles</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Carbonade</p> <p>Boulgour</p> <p>Etuvée de carottes</p> <p>Bûchette</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Gratiné de poulet</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Poisson pané (MSC)</p> <p>Gratin de pommes de terre et brocolis</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Escalope de volaille à la dijonnaise</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Salade</p> <p>Fromage AFH</p> <p>Compote</p>
JEUDI	<p>Macédoine</p> <p>Paupiette de dinde marengo</p> <p>Boulgour</p> <p>Piperade</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>BIO</p> <p>Paëlla de volaille</p> <p>Sauce</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>BIO</p> <p>Macédoine</p> <p>Burger de bœuf</p> <p>Purée</p> <p>Sauce charcutière</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI	<p>Potage à la tomate</p> <p>Gratin savoyard (P)</p> <p>Salade</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Raviolis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p>Timbale de poisson (MSC)</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Tomate farcie végétale</p> <p>Riz</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>BIO</p> <p>Carottes râpées (HVE)</p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Potage butternut</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert vanille</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



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