

Menus du 27 février au 14 avril 2023



Sobrie Restauration

	Du 27 /02 au 3 Mars	Du 6 au 10 Mars	Du 13 au 17 Mars	Du 20 au 24 Mars	Du 27 au 31 Mars	Du 3 au 7 Avril	Du 10 au 14 Avril
	<p>Carottes râpées (HVE) </p> <p>Gratin de poisson (MSC) </p> <p>Riz, sauce</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Jambon (P) </p> <p>Pommes noisettes Salade, ketchup</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet à l'estragon</p> <p>Gratin de brocolis Riz</p> <p>Fromage frais </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Saucisse de Strasbourg(P)</p> <p>Coquillettes </p> <p>Sauce dijonnaise Emmental râpé</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Potage crécy </p> <p>Emincé de volaille à la forestière </p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Sauté de porc à la moutarde (P) </p> <p>Pommes de terre Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE Pâques</p>
	<p>Carbonade </p> <p>Pommes de terre Salade</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts </p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Macaroni Emmental râpé</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Céleri au curry</p> <p>Tomates farcies</p> <p>Pommes de terre Sauce tomate</p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade florida (carottes HVE) </p> <p>Thon à la catalane (MSC) </p> <p>Farfalles Emmental râpé</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Raviolis aux épinards</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
	<p>Bouillon de légumes</p> <p>Emincé de volaille aux champignons</p> <p>Pommes sautées Haricots verts</p> <p>Tarte au sucre</p>	<p>Boulettes </p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Rôti de porc (P)</p> <p>Bouलगour Sauce aux olives</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Colin (MSC) </p> <p>Riz Sauce au cerfeuil</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Langue de bœuf</p> <p>Purée au lait Sauce charcutière Salade</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote pommes banane </p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade, ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade mêlée aux croûtons</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Riz Sauce suprême</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>
	<p>Betteraves rouges </p> <p>Omelette</p> <p>Farfalles Sauce aux poivrons Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Colin meunière (MSC) </p> <p>Purée de potiron Sauce citron</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Saint Patrick</p> <p>Coleslaw (carottes HVE) </p> <p>Poisson façon fish and chips (MSC) </p> <p>Potatoes, salade Mayonnaise</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Lasagne de légumes </p> <p>Salade</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p>Palets fromagés</p> <p>Riz Sauce au curry</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Potage d'Antan </p> <p>Omelette</p> <p>Semoule Ratatouille </p> <p>Poisson d'Avril au chocolat</p>	<p>Pot au feu</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Carré président</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 Biologiques

Produits Labelisés