

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024



Sobrie Restauration

Du 4 au 8 Novembre

Du 11 au 15 Novembre

Du 18 au 22 Novembre

Du 25 au 29 Novembre

Du 2 au 6 Décembre

Du 9 au 13 Décembre

Du 16 au 20 Décembre

L
U
N
D
I

M
A
R
D
I

J
E
U
D
I

V
E
N
D
R
E
D
I

Betteraves rouges
Raviolis
Emmental râpé
Liégeois chocolat

Jambon (P)
Pommes röstis
Salade
Mayonnaise
Mimolette
Compote

Potage du Barry
Galette de pois chiches
Tortis
Sauce orientale
Emmental râpé
Fruit de saison

Carottes râpées HVE
Escalope de poulet
Purée
Sauce forestière
Tarte au sucre



Potage au potiron
Bolognaise végétale
Farfalles
Emmental râpé
Crème dessert vanille

Hamburger
Pommes américaines
Salade
Ketchup
Yaourt nature sucré

Haché au saumon
Semoule
Piperade
Brie
Fruit de saison

Coleslaw
Emincé de poulet tandoori
Riz
Sauce
Yaourt aromatisé

Betteraves rouges
Rôti de porc charcutier (P)
Gratin de pommes de terre et chou-fleur
Flan chocolat

Potage crécy
Palets fromagers
Macaroni
Sauce moutarde
Fromage blanc nature sucré

Carbonade
Pommes sautées
Salade
Edam
Fruit de saison

Salade de haricots verts
Tortellini pomodoro mozzarella
Emmental râpé
Brassé aux fruits

Escalope de poulet au curry
Pommes croquettes
Petits pois
Fromage frais
Fruit de saison

Menu du Sud-Ouest

Potage aux poivrons
Cassoulet (P)
Pommes de terre
Gâteau basque

Carottes râpées HVE
Colin au citron (MSC)
Riz
Gratin de brocolis
Crème dessert chocolat



Betteraves rouges
Gratiné de poulet
Coquillettes
Nappé caramel

Potage d'antan
Quenelle de veau aux champignons
Riz
Sauce
Salade de fruits

Omelette
Boulgour
Ratatouille
Croc'lait
Fruit de saison

Céléri rémoulade
Hachis parmentier
Salade
St Nicolas
Liégeois vanille



Bœuf aux oignons
Pommes noisettes
Haricots verts
Camembert
Fruit de saison

Carottes râpées
Emincé végétal
Tortis
Sauce paprika
Emmental râpé
Yaourt aromatisé

Potage à la tomate
Poisson pané (MSC)
Riz
Sauce aux poireaux
Fromage blanc nature sucré

Macédoine
Chipolatas (P)
Purée
Salade
Mousse au chocolat

Boulettes
Semoule
Légumes couscous
Edam
Fruit de saison

Potage cultivateur
Spaghettis à la carbonara (P)
Emmental râpé
Flan vanille

Coleslaw
Dahl de lentilles
Riz
Sauce
Brassé aux fruits

Menu de Noël
Pâté en croûte
Rôti de dinde
Pommes pins
Petits pois carottes
Sauce aux marrons
Bûche de Noël au chocolat



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