

# 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
<b>LUNDI</b>	<p> Carottes râpées</p> <p>Tortellini à la provençale</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Crème dessert chocolat</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><b>Saint Patrick</b></p> <p>Coleslaw (carottes HVE) </p> <p>Fish n' chips (MSC) </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Mayonnaise</p> <p></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> Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>MARDI</b>	<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>Potage du barry </p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce tandoori</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Sauté de porc au thym (P) </p> <p>Boulgour </p> <p>Choux de Bruxelles</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>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Colin meunière (MSC) </p> <p>Pennes aux petits légumes</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Paris Brest</p>
<b>JEUDI</b>	<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>Flan vanille</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> Paëlla de volaille</p> <p>Sauce</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Macédoine </p> <p>Langue de bœuf</p> <p>Purée</p> <p>Sauce charcutière</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<b> VENDREDI</b>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Gratin savoyard (P)</p> <p>Salade</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Spaghettis</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>Potage crécy </p> <p>Tomate farcie végétale</p> <p>Riz </p> <p>Sauce tomate</p> <p>Liégeois chocolat</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 sin 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