Menus du 1er Septembre au 17 Octobre 2025

Sobrie Restauration

	Du 1er au 5 Septembre	Du 8 au 12 Septembre	Du 15 au 19 Septembre	Du 22 au 26 Septembre	Du 29/09 au 3 Octobre	Du 6 au 10 Octobre	Du 13 au 17 Octobre "Les Fromages"
LUNDI	Betteraves rouges (BIO) Tortellini provençale Emmental râpé Fruit de saison	Macédoine Gratiné de poulet Coquillettes Brassé aux fruits (BIO)	Poisson poêlé au beurre MSC Boulgour Ratatouille Camembert Fruit de saison	Salade waldorf Croque veggie à la tomate Tortis Sauce Emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges (BIO) Dahl de lentilles Riz Sauce Crème dessert vanille	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruit de saison	Soupe de courgettes à la vache qui rit (BIO) Omelette au maroilles Pommes sautées Salade Sauce Yaourt aromatisé
MARDI	Melon Goulash Riz (BIO) Sauce Yaourt nature sucré	Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Fromage frais Fruit de saison	Coleslaw (BIO) Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt aromatisé	Pastèque (BIO) Bœuf à l'ancienne Pommes noisettes Salade Nappé caramel	Carottes râpées HVE Cordon bleu Farfalles Sauce estragon Yaourt brassé aux fruits	Salade florida (BIO) Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré	Rôti de porc au bleu (P) Boulgour (BIO) Haricot beurre Sauce St Paulin Flan pâtissier
JEUDI	Carottes râpées HVE Chipolatas (P) Taboulé Ketchup Flan chocolat	Boulettes (BIO) Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Palette de porc à la diable (P) Purée Salade Vache picon Glace	Salade de tomates (BIO) Blanquette de volaille Riz Sauce Liégeois chocolat	Melon Poisson au basilic MSC Boulgour aux petits légumes Glace	Emincé de volaille Pommes croquettes Petits pois Sauce forestière Brie (BIO) Liégeois vanille	Cheeseburger Pommes américaines Salade Ketchup Fruit de saison
VENDREDI	Parmentier de thon Salade Mimolette Glace	Pastèque Palets fromagers Purée de potiron Sauce moutarde Gâteau basque	Melon Escalope de poulet Riz (BIO) Sauce champignons Mousse au chocolat	Pépites de poisson MSC Pommes de terre Gratin de courgettes Gouda Tarte aux pommes	Sauté de porc aux olives (P) Pommes sautées Haricots verts Carré président Compote (BIO)	Salade de concombres Rougail de saucisse (P) Riz Sauce Beignet chocolat	Salade de tomates mozzarella Colin MSC Riz Sauce fromage ail et fines herbes Fromage blanc nature sucré

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements