Menus du 6 Janvier au 7 Février 2025

Sobrie Restauration

	Du 6 au 10 Janvier	Du 13 au 17 Janvier	Du 20 au 24 Janvier	Du 27 au 31 Janvier	Du 3 au 7 Février
LUNDI	Potage Butternut Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Galette des rois	Colin à la provençale (MSC) Boulgour Piperade Fromage frais Fruit de saison	Potage crécy Escalope de poulet tandoori Pommes de terre Petits pois Mousse au chocolat	Crousti végétal au fromage Pommes de terre Carottes à la béchamel Gouda Fruit de saison	Potage au potiron Boulettes tomate mozzarella Riz Sauce tomate Crêpe au chocolat
MARDI	Saucisses (P) Flageolets Pommes de terre Vache picon Salade de fruits	Carottes râpées Nuggets de volaille Macaronis Sauce au curry Emmental râpé Yaourt nature sucré	Betteraves rouges Palets fromagers Tortis Sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison	Nouvel an Chinois Nem de légumes Porc au caramel (P) Nouilles chinoises Sauce Tartelette à la noix de coco	Salade de haricots verts Jambon (P) Purée Sauce dijonnaise Crème dessert vanille
JEUDI	Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Potage à la tomate + vermicelles Parmentier de patate douce aux lentilles Salade Yaourt à boire fraise	Hot dog (P) Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Potage cultivateur Rôti de dinde au paprika Pommes croquettes Gratin de brocolis Liégeois chocolat	Carottes râpées Gratiné de poulet Coquillettes Yaourt aromatisé
VENDREDI	Lanières de betteraves Waterzoï de poulet Riz Sauce Flan chocolat	Bœuf bourguignon Riz Haricots verts Coulommier Compote	Macédoine Poisson meunière (MSC) Semoule Sauce au citron Nappé caramel	Coleslaw Lasagnes à la bolognaise Salade Yaourt brassé aux fruits	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Camembert Fruit de saison

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