

# 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 Sauce au curry</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Salade esaü</p> <p>Saucisses (P)</p> <p>Pommes de terre 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 Salade Mayonnaise</p> <p></p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Macaroni Sauce Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Boulettes</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>MARDI</b>	<p> Goulash</p> <p>Pommes croquettes Petits pois</p> <p> Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde</p> <p> Cake aux pépites de chocolat</p>	<p> Potage du barry</p> <p>Omelette</p> <p>Tortis Sauce tandoori 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 Salade Ketchup</p> <p> Yaourt brassé</p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p> Colin meunière (MSC)</p> <p>Pennes aux petits légumes Sauce Emmental râpé</p> <p>Paris Brest</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Macédoine</p> <p>Paupiette de dinde marengo </p> <p>Boulgour Piperade</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Flan vanille</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Spaghettis Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Purée Salade</p> <p> Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Macédoine</p> <p> Timbale de poisson (MSC)</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Nappé caramel</p>	<p> Betteraves rouges</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p> Potage crécy</p> <p>Tomate farcie végétale</p> <p> Riz</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p> Paëlla de volaille</p> <p>Sauce</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p> Carottes râpées (HVE)</p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Pommes de terre Ratatouille</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p> Macédoine</p> <p>Langue de bœuf</p> <p>Purée Sauce charcutière</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Potage butternut</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz Sauce</p> <p>Crème dessert vanille</p>
<b>VENDREDI</b>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Gratin savoyard (P)</p> <p>Salade</p> <p>Liégeois 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