

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
LUNDI	Menu Végétarien Carottes râpées Lasagnes de légumes Crème dessert chocolat	 Betteraves rouges Emincé de volaille Emincé végétal Riz Sauce au curry Yaourt brassé	Salade esaü / Carottes râpées Saucisses (P) Croque veggie à la tomate Pommes de terre Compote Mousse au chocolat / Yaourt aux fruits	Saint Patrick Coleslaw (carottes HVE) Fish n' chips (MSC) Pommes sautées Salade Mayonnaise Crumble aux pommes	Salade waldorf / Salade de pois chiches Burger de bœuf à l'échalote Thon à la catalane Macaroni Sauce Emmental râpé Fruits de saison	 Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison
MARDI	Goulash Timbale de poisson Pommes croquettes Petits pois Camembert Fruits de saison	Menu Végétarien Potage au potiron Palets fromagers Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde Cake aux pépites de chocolat	Menu Végétarien Potage du barry Omelette Tortis Sauce tandoori Emmental râpé Yaourt nature sucré	Sauté de porc au thym (P) Omelette Boulgour Choux de Bruxelles Vache picon Fruits de saison	Potage d'antan Jambon (P) Œufs durs Pommes röstis Salade Ketchup Yaourt brassé	Salade d'endives aux pommes / Betteraves rouges Colin meunière (MSC) Pennes aux petits légumes Sauce Emmental râpé Paris Brest
JEUDI	Macédoine / Salade de cœur de palmier Paupiette de dinde marengo Pépites de poisson Boulgour Piperade Yaourt aromatisé / Nappé caramel	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage hamburger Fruits de saison	Rôti de dinde à l'estragon Boulettes de soja Purée Salade Edam Fruits de saison	Betteraves rouges Hachis parmentier Brandade de poisson Salade Crème dessert vanille	 Paëlla de volaille Paëlla de poisson Sauce Brie Fruit de saison	Macédoine Langue de bœuf Omelette Purée Sauce charcutière Mousse au chocolat / Yaourt nature sucré
VENDREDI	Potage à la tomate Gratin savoyard (P) Gratin de pommes de terre aux deux fromages Salade Liégeois vanille / Riz au lait	Céleri rémoulade / Salade de maïs Thon à la catalane Spaghettis Emmental râpé Flan vanille / Crème dessert caramel	Macédoine / Œuf mayonnaise Timbale de poisson (MSC) Riz Sauce Nappé caramel / Semoule au lait	Menu Végétarien Potage crécy Tomate farcie végétale Riz Sauce tomate Liégeois chocolat / Ile flottante	Menu Végétarien Carottes râpées (HVE) Aiguillette de blé à l'emmental Pommes de terre Ratatouille Fromage blanc nature sucré / Nappé caramel	"Repas partage"

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