

Menus du 27 février au 14 avril 2023



Sobrie Restauration

	Du 27 /02 au 3 Mars	Du 6 au 10 Mars	Du 13 au 17 Mars	Du 20 au 24 Mars	Du 27 au 31 Mars	Du 3 au 7 Avril	Du 10 au 14 Avril
LUNDI	<p>Carottes râpées (HVE) </p> <p>Gratin de poisson (MSC) </p> <p>Riz, sauce</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Jambon (P) </p> <p>Thon mayonnaise</p> <p>Pommes noisettes Salade, ketchup</p> <p>Camembert</p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet à l'estragon</p> <p>Risotto de poisson</p> <p>Gratin de brocolis Riz</p> <p>Fromage frais </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Saucisse de Strasbourg(P)</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Coquillettes </p> <p>Sauce dijonnaise Emmental râpé</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Potage crécy </p> <p>Emincé de volaille à la forestière</p> <p>Waterzoï de poisson</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Sauté de porc à la moutarde (P) </p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Pommes de terre Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>FERIE Pâques</p>
	MARDI	<p>Carbonade </p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Pommes de terre Salade</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Macédoine</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz </p> <p>Sauce</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Macaroni Emmental râpé</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Céleri au curry</p> <p>Tomates farcies</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Pommes de terre Sauce tomate</p> <p>Brassé aux fruits</p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p>Spaghettis à la carbonara (P)</p> <p>Tortellini ricotta épinard</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	
MERCREDI		<p>Bouillon de légumes</p> <p>Emincé de volaille aux champignons</p> <p>Poisson aux champignons</p> <p>Pommes sautées Haricots verts</p> <p>Tarte au sucre</p>	<p>Boulettes</p> <p>Boulettes de soja</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Rôti de porc (P)</p> <p>Omelette</p> <p>Boulgour Sauce aux olives</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Colin (MSC) </p> <p>Riz Sauce au cerfeuil</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Langue de bœuf</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Purée au lait Sauce charcutière Salade</p> <p>Vache picon</p> <p>Compote pommes banane </p>	<p>Hamburger</p> <p>Fish burger</p> <p>Frites Salade, ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
	JEUDI	<p>Menu Végétarien </p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Omelette</p> <p>Farfalles Sauce aux poivrons Emmental râpé</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Colin meunière (MSC) </p> <p>Purée de potiron Sauce citron</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Saint Patrick</p> <p>Coleslaw (carottes HVE) </p> <p>Poisson façon fish and chips (MSC) </p> <p>Frites, salade Mayonnaise</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Menu Végétarien </p> <p>Lasagne de légumes</p> <p>Salade</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Macédoine</p> <p>Palets fromagés</p> <p>Riz Sauce au curry</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Repas Partage</p>
VENDREDI							

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements