

Menus du 24 Février au 4 Avril 2025



Sobrie Restauration



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

	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 Tortellini à la provençale Emmental râpé Crème dessert chocolat	 Betteraves rouges Emincé de volaille Emincé végétal Riz Sauce au curry Yaourt brassé	Salade esau Saucisses (P) Croque veggie à la tomate Pommes de terre Compote Mousse au chocolat	Saint Patrick Coleslaw (carottes HVE) Fish n' chips (MSC) Frites Salade Mayonnaise Crumble aux pommes	Salade waldorf Burger de bœuf à l'échalote Thon à la catalane Macaroni Sauce Emmental râpé Fruit de saison	 Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison
MARDI	Goulash Timbale de poisson Pommes croquettes Petits pois Camembert Fruit 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 Fruit de saison	Potage d'antan Jambon (P) Œufs durs Pommes rôstis Salade Ketchup Yaourt brassé	Salade d'endives aux pommes Colin meunière (MSC) Pennes aux petits légumes Sauce Emmental râpé Paris Brest
JEUDI	Macédoine Paupiette de dinde marengo Pépites de poisson Boulgour Piperade Yaourt aromatisé	Hamburger Fish burger Frites Salade Ketchup Flan vanille	Rôti de dinde à l'estragon Boulettes de soja Purée Salade Edam Fruit 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
VENDREDI	Potage à la tomate Gratin savoyard (P) Gratin de pommes de terre aux deux fromages Salade Liégeois vanille	Céleri rémoulade Thon à la catalane Spaghettis Emmental râpé Fruit de saison	Macédoine Timbale de poisson (MSC) Riz Sauce Nappé caramel	Menu Végétarien Potage crécy Tomate farcie végétale Riz Sauce tomate Liégeois chocolat	Menu Végétarien Carottes râpées (HVE) Aiguillette de blé à l'emmental Pommes de terre Ratatouille Fromage blanc nature sucré	"Repas partage"

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements