

# Menus du 8 janvier au 23 février 2024



Sobrie Restauration

	Du 8 au 12 Janvier	Du 15 au 19 Janvier	Du 22 au 26 Janvier	Du 29/01 au 2 Février	Du 5 au 9 Février	Du 12 au 16 Février	Du 19 au 23 Février	
<b>LUNDI</b>	Coleslaw (carottes HVE) Fricassé de poulet rôti au thym Tarte aux légumes Pommes sautées Petits pois Galette des Rois	Saucisse (P) Croque veggie à la tomate Flageolets Pommes de terre Carré président Fruit de saison	Betteraves rouges Boulettes Boulettes de soja Riz Ratatouille Brassé aux fruits	Potage crécy Bœuf bourguignon Tortellini ricotta épinards Tortis Emmental râpé Fruit de saison	Potage cultivateur Jambon supérieur (P) Thon à la catalane Coquillettes Sauce tandoori Emmental râpé Nappé caramel	Betteraves rouges Chili sin carne Riz Sauce Tarte aux pommes	Potage à la tomate Sauté de porc aux herbes (P) Poisson aux herbes Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	
	<b>MARDI</b>	Betteraves rouges Colin meunière (MSC) Riz Sauce citron Yaourt nature sucré	Carottes râpées Escalope de poulet pané Thon à la catalane Macaroni Sauce curry Emmental râpé Yaourt aromatisé	Chou-fleur sauce cocktail Emincé de poulet Omelette Purée Sauce forestière Ile flottante	Macédoine Curry de pois chiches Semoule Sauce Crème dessert vanille	Cordon bleu Omelette Pommes de terre Salade Sauce dijonnaise Camembert Fruit de saison	Burger de bœuf à l'échalote Waterzoï de poisson Pommes sautées Haricots verts Fromage frais Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Omelette Pommes croquettes Etuvée de carottes Mousse au chocolat
	<b>MERcredi</b>	Potage au potiron Tortellini à la provençale Crème dessert chocolat	Potage à la tomate Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Liégeois vanille	Potage aux poireaux Tomates farcies veggie Boulgour Sauce tomate Mousse au chocolat	Burger de poulet Poisson pané Frites Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Salade florida (carottes HVE) Gratin de poisson Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	Potage d'Antan Cordon bleu Palets fromagés Pommes de terre Gratin de chou-fleur Fruit de saison	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison
	<b>JEUDI</b>	Goulash Poisson à l'oseille Frites Salade Edam Fruit de saison	Céleri rémoulade Palets fromagés Purée Salade Compote	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Maasdam Fruit de saison	Colin (MSC) Riz Fondue de poireaux Vache picon Crêpe	<b>Nouvel an chinois</b> Nem de légumes Sauté de volaille à l'ananas Poisson à l'ananas Nouilles chinoises Salade de fruits	Carotte râpées (HVE) Poisson poêlé au beurre (MSC) Farfalles Sauce basilic Emmental râpé Liégeois chocolat	Coleslaw Tortellini ricotta épinards Compote
	<b>VENdredi</b>							



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