


# Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7 Novembre	Du 10 au 14 Novembre	Du 17 au 21 Novembre	Du 24 au 28 Novembre	Du 1er au 5 Décembre	Du 8 au 12 Décembre	Du 15 au 19 Décembre
LUNDI	Betteraves rouges	Bouillon de légumes + vermicelles	Céleri rémoulade	Potage à la tomate	Potage d'antan		Macédoine
	Tortellini ricotta épinards	Donut de poulet au fromage	Croque veggie à la tomate	Saucisse (P)	Poisson à l'oseille (MSC)	Goulash	Gratiné de poisson à la tomate (MSC)
	Emmental râpé	Palets fromagers	Riz Sauce curry	Tarte au fromage	Riz Sauce	Timbale de poisson	Boulgour Sauce
	Compote	Riz Sauce dijonnaise	Liégeois vanille	Lentilles Pommes de terre	Fromage blanc nature sucré	Pommes sautées Salade	Liégeois chocolat
MARDI	Potage au potiron	Fruit de saison		Fromage blanc aux fruits		Fruit de saison	
	Waterzoï de poisson (MSC)			Menu des Îles Achard de légumes au curcuma Colombo de poulet Colombo de poisson Riz Sauce Flan coco	Salade florida Cordon bleu Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Carottes râpées Chili sin carne Riz Sauce Yaourt aromatisé	Chipolatas (P) Emincé végétal Pommes de terre Gratin de brocolis Carré président Fruit de saison
	Riz Sauce		Haché au saumon				
	Mousse au chocolat		Semoule Piperade Brie Fruit de saison				
JEUDI		Macédoine 	Potage cultivateur 		Salade esaü	Potage du barry	Potage crécy 
	Boulettes	Bolognaise de lentilles	Gratin de pâtes au poulet	Tomate farcie végétale	Burger de bœuf	Colin meunière (MSC)	Nuggets végétaux
	Boulettes de soja		Gratin de pâtes aux 2 fromages		Poisson pané		
	Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Macaroni Emmental râpé Yaourt nature sucré		Purée Sauce Vache picon Fruit de saison	Frites Salade Ketchup Nappé caramel	Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Yop à la fraise	Tortis Sauce moutarde Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits
VENDREDI		Pizza	Coleslaw 	Betteraves rouges 	Tarte au chèvre tomate basilic	Betteraves rouges	Menu de Noël Emietté de poisson au citron (MSC)
	Jambon (P)	Sauté de porc (P)	Bœuf aux oignons	Lasagnes		Spaghettis à la carbonara (P)	Sauté de chapon aux cranberries
	Cœufs durs	Gratiné de poisson	Colin à l'aneth	Lasagnes de légumes		Raviolis de légumes	Duo de poisson
	Frites Salade Mayonnaise Yaourt aromatisé	Pommes de terre Choux de Bruxelles Eclair au chocolat	Pommes croquettes Salade Île flottante	Salade Crème dessert vanille	Boulgour Ratatouille Mimolette St Nicolas Fruit de saison	Emmental râpé Compote	Pommes pins Haricots verts Sauce Clémentines Bûche de Noël

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Repas de substitution



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés