

# Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2024



Sobrie Restauration

Du 4 au 8 Novembre

Du 11 au 15 Novembre

Du 18 au 22 Novembre

Du 25 au 29 Novembre

Du 2 au 6 Décembre

Du 9 au 13 Décembre

Du 16 au 20 Décembre

L  
U  
N  
D  
I  
  
M  
A  
R  
D  
I  
  
J  
E  
U  
D  
I  
  
V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

Betteraves rouges  
Raviolis  
Emmental râpé  
Fruit de saison  
Liégeois chocolat  
Salade chinoise  
**Jambon (P)**  
Pommes rôstis  
Salade  
Mayonnaise  
**Mimolette**  
Compote  
**Potage du Barry**  
**Galette de pois chiches**  
**Tortis**  
**Sauce orientale**  
**Emmental râpé**  
Biscuit  
**Fruit de saison**  
**Carottes râpées HVE**  
Escalope de poulet  
Purée  
Sauce forestière  
Fromage  
Tarte au sucre

**FÉRIÉ**  
**11 NOVEMBRE**  
ARMISTICE 1918  
**Potage au potiron**  
**Bolognaise végétale**  
**Farfalles**  
**Emmental râpé**  
Biscuit  
**Crème dessert vanille**  
Hamburger  
Pommes américaines  
Salade  
Ketchup  
Fromage  
Yaourt nature sucré  
Salade niçoise  
Haché au saumon  
**Semoule**  
Piperade  
Brie  
Fruit de saison

**Coleslaw**  
**Emincé de poulet tandoori**  
**Riz**  
**Sauce**  
Biscuit  
**Yaourt aromatisé**  
Betteraves rouges  
**Rôti de porc charcutier (P)**  
Gratin de pommes de terre et chou-fleur  
Fromage  
Flan chocolat  
Potage crécy  
Palets fromagers  
Macaroni  
Sauce moutarde  
Compote  
Fromage blanc nature sucré  
Charcuterie  
**Carbonade**  
Pommes sautées  
Salade  
Edam  
**Fruit de saison**

**Salade de haricots verts**  
**Tortellini pomodoro mozzarella**  
**Emmental râpé**  
Fruit de saison  
**Brassé aux fruits**  
Taboulé  
Escalope de poulet au curry  
Pommes croquettes  
Petits pois  
**Fromage frais**  
Fruit de saison  
**Menu du Sud-Ouest**  
Potage aux poivrons  
Cassoulet (P)  
Pommes de terre  
Fromage  
Gâteau basque  
**Carottes râpées HVE**  
**Colin au citron (MSC)**  
Riz  
Gratin de brocolis  
Biscuit  
Crème dessert chocolat

**Betteraves rouges**  
Gratiné de poulet  
Coquillettes  
Fruit de saison  
Nappé caramel  
Potage d'antan  
Quenelle de veau aux champignons  
Riz  
Sauce  
Fromage  
Salade de fruits  
**Coleslaw**  
**Omelette**  
**Boulgour**  
**Ratatouille**  
**Croc'lait**  
**Fruit de saison**  
Céleri rémoulade  
Hachis parmentier  
Salade  
St Nicolas  
Liégeois vanille

Taboulé  
**Bœuf aux oignons**  
Pommes noisettes  
Haricots verts  
**Camembert**  
Fruit de saison  
**Carottes râpées**  
**Emincé végétal**  
**Tortis**  
**Sauce paprika**  
**Emmental râpé**  
Biscuit  
**Yaourt aromatisé**  
Potage à la tomate  
**Poisson pané (MSC)**  
Riz  
Sauce aux poireaux  
Fruit de saison  
Fromage blanc nature sucré  
Macédoine  
Chipolatas (P)  
Purée  
Salade  
Biscuit  
Mousse au chocolat

**Salade de haricots verts**  
**Boulettes**  
**Semoule**  
**Légumes couscous**  
**Edam**  
**Fruit de saison**  
Potage cultivateur  
Spaghettis à la carbonara (P)  
Emmental râpé  
Fruit de saison  
Flan vanille  
**Coleslaw**  
Dahl de lentilles  
Riz  
Sauce  
Biscuit  
Brassé aux fruits  
**Menu de Noël**  
Pâté en croûte  
Rôti de dinde  
Pommes pins  
Petits pois carottes  
Sauce aux marrons  
Fromage  
Bûche de Noël au chocolat



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveaux Produits



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements