

# Menus du 24 Février au 4 Avril 2025



Sobrie Restauration

	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
<b>LUNDI</b>	<p>Carottes râpées</p> <p>Tortellini à la provençale</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Emincé de volaille</p> <p>Riz</p> <p>Sauce au curry</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Salade esau</p> <p>Saucisses (P)</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Compote</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Saint Patrick</b></p> <p>Coleslaw (carottes HVE) </p> <p>Fish n' chips (MSC) </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Fromage</p> <p>Crumble aux pommes </p>	<p>Salade waldorf</p> <p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Macaroni</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade esau</p> <p>Boulettes</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
	<p>Salade mêlée</p> <p><b>Goulash</b> </p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Sauce moutarde</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Cake aux pépites de chocolat </p>	<p><b>Potage du barry</b> </p> <p>Omelette</p> <p><b>Tortis</b></p> <p>Sauce tandoori</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p><b>Sauté de porc</b> au thym (P) </p> <p><b>Boulgour</b> </p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage d'antan</p> <p><b>Jambon (P)</b> </p> <p>Pommes rôtis</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt brassé </p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p><b>Colin meunière (MSC)</b> </p> <p>Pennes aux petits légumes</p> <p>Sauce</p> <p>Ketchup</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Paris Brest</p>
	<p>Macédoine</p> <p>Paupiette de dinde marengo </p> <p>Boulgour</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p><b>Edam</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Betteraves rouges</b> </p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Radis + beurre </p> <p><b>Paëlla de volaille</b></p> <p>Sauce</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Macédoine</b> </p> <p>Langue de bœuf</p> <p>Purée</p> <p>Sauce charcutière</p> <p>Biscuit</p> <p>Mousse au chocolat</p>
	<b>MARDI</b>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Gratin savoyard (P)</p> <p>Salade</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Biscuit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine</p> <p><b>Timbale de poisson (MSC)</b> </p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Biscuit</p> <p>Nappé caramel</p>	<p><b>Potage crécy</b> </p> <p>Tomate farcie végétale</p> <p><b>Riz</b> </p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>Carottes râpées (HVE)</b> </p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Ratatouille</p> <p>Biscuit</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>
<b>JEUUDI</b>	<b>VENREDI</b>					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



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