

# Menus du 6 Janvier au 7 Février 2025



Sobrie Restauration

	Du 6 au 10 Janvier	Du 13 au 17 Janvier	Du 20 au 24 Janvier	Du 27 au 31 Janvier	Du 3 au 7 Février
LUNDI	Potage Butternut		<b>Potage crécy</b>		Potage au potiron
	Tortellini ricotta épinards	<b>Colin à la provençale (MSC)</b>	Escalope de poulet tandoori	Crousti végétal au fromage	Boulettes tomate mozzarella
MARDI	Emmental râpé	Bouलगour Piperade	<b>Tarte aux légumes</b>	Pommes de terre Carottes à la béchamel	Riz Sauce tomate
	Galette des rois	Fromage frais Fruit de saison	Pommes de terre Petits pois	Gouda Fruit de saison	Crêpe au chocolat
MARDI	Saucisses (P)	<b>Carottes râpées</b>	<b>Betteraves rouges</b>	<b>Nouvel an Chinois</b>	Salade de haricots verts
	<b>Omelette</b>	<b>Nuggets de volaille</b>	<b>Omelette</b>	Nem de légumes	<b>Jambon (P)</b>
JEUDI	Flageolets Pommes de terre	<b>Nuggets de poisson</b>	<b>Tortis</b> <b>Sauce tomate</b> <b>Emmental râpé</b>	<b>Porc au caramel (P)</b>	<b>Palets fromagers</b>
	Vache picon	<b>Macaronis</b> <b>Sauce au curry</b> <b>Emmental râpé</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Poisson à l'ananas</b>	Purée Sauce dijonnaise
JEUDI	Salade de fruits	<b>Yaourt nature sucré</b>		Nouilles chinoises Sauce	<b>Crème dessert vanille</b>
	<b>Boulettes</b>	Potage à la tomate + vermicelles	Hot dog (P)	Tartelette à la noix de coco	<b>Carottes râpées</b>
VENDREDI	<b>Boulettes de soja</b>	Lasagnes de légumes	<b>Saucisse végétale</b>	<b>Potage cultivateur</b>	<b>Gratiné de poulet</b>
	<b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b>	Salade	Pommes américaines Salade Ketchup	Rôti de dinde au paprika	<b>Gratiné de poisson</b>
VENDREDI	<b>Mimolette</b>	Yaourt à boire fraise	Yaourt aromatisé	<b>Haché au saumon</b>	<b>Coquillettes</b>
	<b>Fruit de saison</b>		Macédoine	Pommes croquettes Gratin de brocolis	<b>Yaourt aromatisé</b>
VENDREDI	Lanières de betteraves	<b>Bœuf bourguignon</b>	<b>Poisson meunière (MSC)</b>	Liégeois chocolat	Calamars à la romaine
	Waterzoï de poulet	<b>Timbale de poisson</b>	Semoule Sauce au citron	<b>Coleslaw</b>	Pommes de terre Salade Sauce tartare
VENDREDI	<b>Waterzoï de poisson</b>	Riz Haricots verts	Nappé caramel	<b>Lasagnes à la bolognaise</b>	Camembert
	<b>Riz</b> Sauce	<b>Coulommier</b>		<b>Lasagnes de légumes</b>	Fruit de saison
VENDREDI	Flan chocolat	Compote		Salade	
				<b>Yaourt brassé aux fruits</b>	

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



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques



Produits Labelisés