

# Menus du 24 Février au 4 Avril 2025



Sobrie Restauration



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produit Label



Produits Labelisés

	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>	Carottes râpées Tortellini à la provençale Emmental râpé Crème dessert chocolat	Betteraves rouges Emincé de volaille Riz Sauce au curry Yaourt brassé	Salade esaü Saucisses (P) Pommes de terre Compote Mousse au chocolat	<b>Saint Patrick</b> Coleslaw (carottes HVE) Fish n' chips (MSC) Frites Salade Mayonnaise Crumble aux pommes	Salade waldorf Steak haché à l'échalote Macaroni Sauce Emmental râpé Fruit de saison	 Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison
<b>MARDI</b>	Goulash Pommes croquettes Petits pois Camembert Fruit de saison	Potage au potiron Palets fromagers Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde Cake aux pépites de chocolat	Potage du barry Omelette Tortis Sauce tandoori Emmental râpé Yaourt nature sucré	Sauté de porc au thym (P) Boulgour Choux de Bruxelles Vache picon Fruit de saison	Sauté de porc au thym (P) Pommes rôstis Salade Ketchup Yaourt brassé	Salade d'endives aux pommes Colin meunière (MSC) Pennes aux petits légumes Sauce Emmental râpé Paris Brest
<b>MERCREDI</b>	Colin à l'oseille (MSC) Riz Fondue de poireaux Fromage frais Flan pâtissier	Salade florida Escalope de poulet aux champignons Farfalles Emmental râpé Fromage blanc nature sucré	Carbonade Boulgour Etuvée de carottes Bûchette Salade de fruits	Pamplemousse + sucre Gratiné de poulet Coquillettes Yaourt aromatisé	Salade de haricots verts Poisson pané (MSC) Gratin de pommes de terre et brocolis Crème dessert caramel	Escalope de volaille à la dijonnaise Pommes noisettes Salade Fromage AFH Compote
<b>JEUDI</b>	Macédoine Paupiette de dinde marengo Boulgour Piperade Yaourt aromatisé	Hamburger Frites Salade Ketchup Flan vanille	Rôti de dinde à l'estragon Purée Salade Edam Fruit de saison	Betteraves rouges Hachis parmentier Salade Crème dessert vanille	Betteraves rouges Paëlla de volaille Sauce Brie Fruit de saison	Macédoine Langue de bœuf Purée Sauce charcutière Mousse au chocolat
<b> VENDREDI</b>	Potage à la tomate Gratin savoyard (P) Salade Liégeois vanille	Céleri rémoulade Thon à la catalane Spaghettis Emmental râpé Fruit de saison	Macédoine Timbale de poisson (MSC) Riz Sauce Nappé caramel	Potage crécy Tomate farcie végétale Riz Sauce tomate Liégeois chocolat	Carottes râpées (HVE) Aiguillette de blé à l'emmental Pommes de terre Ratatouille Fromage blanc nature sucré	Mousse au chocolat Potage butternut Chili sin carne Riz Sauce Crème dessert vanille

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements