

# Menus du 20 au 31 Octobre 2025



Sobrie Restauration



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produit Label



Produits Labelisés

Lundi 20 Octobre	Mardi 21 Octobre	Mercredi 22 Octobre	Jeudi 23 Octobre	Vendredi 24 Octobre
<p><b>Betteraves rouges</b> </p> <p>Waterzoï de <b>volaille</b> </p> <p><b>Coquillettes</b>  Emmental râpé</p> <p><b>Yaourt brassé</b></p>	<p>Carbonade</p> <p>Pommes noisettes Petits pois</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de concombres</p> <p><b>Timbale de poisson (MSC)</b> </p> <p><b>Riz</b>  Sauce</p> <p>Yaourt</p>	<p></p> <p><b>Boulettes</b></p> <p><b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b></p> <p><b>Fromage frais</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Macédoine</p> <p>Rôti de <b>dinde</b> </p> <p>Purée de légumes Sauce au thym</p> <p>Nappé caramel</p>
Lundi 27 Octobre	Mardi 28 Octobre	Mercredi 29 Octobre	Jeudi 30 Octobre	Vendredi 31 Octobre
<p>Céleri rémoulade</p> <p><b>Colin meunière (MSC)</b> </p> <p>Riz Sauce aux poireaux</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Escalope de <b>poulet</b> </p> <p>Pommes de terre Haricots verts</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Omelette</b> </p> <p><b>Boulgour</b>  <b>Ratatouille</b> </p> <p>Vache picon</p> <p>Paris brest</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p><b>Gratiné de volaille</b></p> <p><b>Tortis</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements