

Menus du 8 Novembre au 17 Décembre 2021



Sobrie Restauration

	Du 8 au 12 Novembre	Du 15 au 19 Novembre	Du 22 au 26 Novembre	Du 29 au 3 Décembre	Du 6 au 10 Décembre	Du 13 au 17 Décembre
LUNDI	<p>Betteraves rouges</p> <p>Gratin de Pommes de terre aux 2 fromages</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Raviolis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Soupe à l'oignon + biscotte</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Pommes de terre, petits pois Sauce aux herbes</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Bœuf à l'ancienne</p> <p>Pommes sautées Haricots verts</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Tenders de poulet </p> <p>Farfalles, sauce Tandoori Emmental râpé</p> <p>St Nicolas </p> <p>Compote</p>	<p>Escalope de poulet</p> <p>Pommes de terre, petits pois Sauce aux poivrons</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>
	MARDI	<p>Potage à la tomate</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Riz, étuvée de carottes, Sauce champignons</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Calamars à la Romaine</p> <p>Pommes de terre, salade Sauce tartare</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p>Galette de lentilles</p> <p>Macaronis, sauce tomate Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées (HVE) </p> <p>Donut's de poulet au fromage</p> <p>Blé, ratatouille </p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Coleslaw (carottes HVE) </p> <p>Gratiné de poisson (MSC) </p> <p>Riz Sauce </p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>
JEUDI		<p>FÉRIÉ</p>	<p>Potage cultivateur </p> <p>Emincé de bœuf à l'aigre doux </p> <p>Coquillettes, sauce Emmental râpé</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines, salade Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Potage d'Antan</p> <p>Bolognaise végétale</p> <p>Spaghettis, emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulettes</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>
	VENDREDI	<p>Sauté de Porc (P) </p> <p>Pommes rôtis, brocolis Sauce dijonnaise</p> <p>Camembert</p> <p>Compote </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Omelette</p> <p>Purée au potiron, Sauce au curry</p> <p>Yop à la framboise</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Dos de colin au citron (MSC) </p> <p>Riz, fondue de poireaux</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Menu Alsacien</p> <p>Saucisse (P) + saucisson à l'ail Choucroute</p> <p>Pommes de terre </p> <p>Carré de l'Est </p> <p>Tartelette pomme cannelle</p>	<p>Macédoine</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de chou-fleur Pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p>

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