

# Menus du 11 mars au 19 avril 2024



Sobrie Restauration



	Du 11 au 15 Mars	Du 18 au 22 Mars	Du 25 au 29 Mars	Du 1er au 5 Avril	Du 8 au 12 Avril	Du 15 au 19 Avril
LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI	<b>Menu Végétarien</b> Coleslaw Paëlla végétale Sauce Yaourt nature sucré	Potage à la tomate <b>Jambon supérieur (P)</b> Choux de Bruxelles Pommes rôtis Sauce moutarde Nappé caramel	<b>Menu des îles</b> Salade exotique ( <b>carottes HVE</b> ) Colombo de poulet Riz Créole Sauce Tartelette à la noix de coco	<b>FÉRIÉ</b>  <b>Menu Végétarien</b> Lasagne de légumes Vache picon Compote	Betteraves rouges <b>Colin meunière (MSC)</b> Boulgour à la tomate Sauce Liégeois vanille	 Emincé de poulet aux poivrons Pommes de terre Haricots verts Maasdam Cake aux pépites de chocolat
	 Emincé de poulet aux champignons Pommes sautées Haricots verts Carré Fruit de saison	 Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Potage aux poireaux Thon à la catalane Spaghettis Emmental râpé Crème dessert vanille	<b>Menu Végétarien</b> Lasagne de légumes Vache picon Compote	 Potage au potiron Sausisse (P) Riz Sauce aux herbes Fruit de saison	Potage à la tomate + vermicelles <b>Gratin de poisson (MSC)</b> Riz Sauce Yaourt aromatisé
	Hamburger Potatoes Salade Ketchup Crème dessert vanille	Escalope de poulet au paprika Riz aux petits légumes Sauce Mimolette Paris Brest	Salade de haricots verts Palets fromagers Purée Salade Fruit de saison	Pamplemousse + sucre <b>Colin (MSC)</b> Riz Sauce aux poireaux Flan chocolat	Coleslaw ( <b>Carottes HVE</b> ) Rôti de dinde Pommes de terre Petits pois Sauce forestière Fromage blanc nature sucré	Omelette Semoule Piperade Camembert Fruit de saison
	<b>Rôti de porc (P)</b> Tortis Sauce charcutière Emmental râpé Fromage Compote de fruits	 Carottes râpées Bœuf à l'ancienne Pommes de terre Salade Yaourt aromatisé	 Betteraves rouges <b>Sauté de porc aux olives (P)</b> Pommes sautées Petits pois Yaourt brassé aux fruits	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt nature sucré	<b>Menu Végétarien</b> Salade d'endives aux pommes Galette de soja Coquillettes Sauce dijonnaise Emmental râpé Mousse au chocolat	Macédoine Burger de bœuf Pommes croquettes Salade Mayonnaise Flan vanille
	Betteraves rouges <b>Poisson pané (MSC)</b> Purée Salade Liégeois chocolat	<b>Menu Végétarien</b> Macédoine Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Fromage blanc nature sucré	<b>Menu Végétarien</b> Omelette Boulgour Ratatouille Fromage frais Fruit de saison	 Potage crécy Emincé de poulet Farfalles Emmental râpé Sauce au curry Fruit de saison	 Carbonade Purée Salade Brie Fruit de saison	<b>Menu Végétarien</b> Carottes râpées Bolognaise de lentilles Farfalles Emmental râpé Fruit de saison

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements