

Menus du 6 Janvier au 7 Février 2025



Sobrie Restauration

Du 6 au 10 Janvier

LUNDI

Potage Butternut

Tortellini ricotta épinards

Emmental râpé

Galette des rois

MARDI

Saucisses (P)

Omelette

Flageolets
Pommes de terre

Vache picon

Salade de fruits

MERCREDI

Céleri rémoulade

Croquette de poisson (MSC)

Farfalles
Sauce oseille
Emmental râpé

Crème dessert vanille

JEUDI

Boulettes

Boulettes de soja

Semoule
Légumes couscous

Mimolette

Fruit de saison

VENREDI

Lanières de betteraves

Waterzoï de poulet

Waterzoï de poisson

Riz
Sauce

Flan chocolat

Du 13 au 17 Janvier

Colin à la provençale (MSC)

Boulgour
Piperade

Fromage frais

Fruit de saison

Carottes râpées

Nuggets de volaille

Nuggets de poisson

Macaronis
Sauce au curry
Emmental râpé

Yaourt nature sucré

Paupiette de veau aux
champignons

Crêpe au fromage

Pommes sautées
Salsifis

Edam

Fruit de saison

Potage à la tomate + vermicelles

Parmentier de patate douce
aux lentilles

Salade

Yaourt à boire fraise

Bœuf bourguignon

Timbale de poisson

Riz
Haricots verts

Coulommiers

Compote

Du 20 au 24 Janvier

Potage crécy

Escalope de poulet tandoori

Tarte aux légumes

Pommes de terre
Petits pois

Mousse au chocolat

Crêpe au fromage

Omelette

Tortis
Sauce tomate
Emmental râpé

Fruit de saison

Chou-fleur sauce cocktail

Emincé de poulet

Gratin de poisson

Riz
Sauce estragon

Flan pâtissier

Hot dog (P)

Saucisse végétale

Frites
Salade
Ketchup

Yaourt aromatisé

Macédoine

Poisson meunière (MSC)

Semoule
Sauce au citron

Nappé caramel

Du 27 au 31 Janvier

Crousti végétal au fromage

Pommes de terre
Carottes à la béchamel

Gouda

Fruit de saison

Nouvel an Chinois

Nem de légumes

Porc au caramel (P)

Poisson à l'ananas

Nouilles chinoises
Sauce

Tartelette à la noix de coco

Pépites de poisson (MSC)

Boulgour aux petits légumes
Sauce

Chanteneige

Compote

Potage cultivateur

Rôti de dinde au paprika

Haché au saumon

Pommes croquettes
Gratin de brocolis

Liégeois chocolat

Coleslaw

Lasagnes à la bolognaise

Lasagnes de légumes

Salade

Yaourt brassé aux fruits

Du 3 au 7 Février

Potage au potiron

Boulettes tomate mozzarella

Riz
Sauce tomate

Crêpe au chocolat

Salade de haricots verts

Jambon (P)

Palets fromagers

Purée
Sauce dijonnaise

Crème dessert vanille

Omelette

Pommes röstis
Ratatouille

Mimolette

Fruit de saison

Carottes râpées

Gratiné de poulet

Gratiné de poisson

Coquillettes

Yaourt aromatisé

Burger de bœuf

Pommes de terre
Salade
Sauce tartare

Camembert

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
Biologiques



Produits
Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements