Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2026

Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30/11 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Céleri rémoulade Gratiné de poisson MSC Riz Petits légumes Sauce Fruit de saison Liégeois vanille	Potage cultivateur Escalope de poulet Pommes de terre Gratin de brocolis Fromage Yaourt brassé aux fruits	Céleri rémoulade Omelette Pommes de terre Petits pois Sauce tomate Camembert Fruit de saison	Salade de maïs Boulettes Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Betteraves rouges Colin poêlé au beurre Macaroni Sauce oseille Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Chou-fleur sauce cocktail Palets fromagers Tortis Sauce moutarde Fruit de saison Mousse au chocolat	Coleslaw Thon à la catalane Farfalles Emmental râpé Biscuit Fromage blanc aux fruits
MARDI	Menu Halloween Potage au potiron Palette de porc à la diable (P) Purée de patate douce Sauce Fromage Monster Donut's	Betteraves rouges Poisson pané MSC Riz Sauce citron Biscuit Mousse au chocolat	Salade mêlée Gratin de pâtes au poulet Fruit de saison Nappé caramel	Macédoine Nuggets de poisson Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Fromage Crème dessert vanille	Potage du barry Jambon (P) Purée au lait Salade Sauce brune Fromage Flan vanille	Taboulé Paupiette de veau marengo Pommes noisettes Salade Bûchette Fruit de saison	Salade de haricots verts Chipolatas (P) Pommes de terre Flageolets Brie Fruit de saison
MERCREDI	Salade mêlée Burger de bœuf Macaroni Sauce échalote Emmental râpé Biscuit Fromage blanc nature sucré	11 Novembre ARMISTICE 1918	Salade esaü Haché au saumon Boulgour Piperade Fromage frais Paris brest	Salade de maïs Emincé de volaille Coquillettes Sauce forestière Emmental râpé Biscuit Fruit de saison	Salade de cœur de palmier Omelette Riz Gratin de potiron Sauce tandoori Mimolette Yaourt brassé aux fruits	Macédoine Escalope de poulet Pommes de terre Gratin de brocolis Fromage Crème dessert caramel	Céleri rémoulade Carbonade Purée Salade Fromage Yaourt nature sucré
JEUDI	Charcuterie Emincé de volaille Boulgour Haricots verts Sauce aux champignons Carré Fruit de saison	Macédoine Bœuf à la provençale Pommes sautées Salade Mimolette Fruit de saison	Salade chinoise Burger de bœuf Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Yaourt aromatisé	Potage d'Antan Rôti de dinde au thym Pommes croquettes Salade Fromage Tarte aux pommes	Carottes râpées Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Fruit de saison Yaourt nature sucré	Salade de soja Poisson à la tomate MSC Boulgour Ratatouille Fromage ail et fines herbes Compote	Betteraves rouges Croque veggie à la tomate Riz Sauce Fruit de saison Crème dessert vanille
VENDREDI	Coleslaw Aiguillettes de blé au fromage Farfalles Sauce tomate Biscuit Compote	Carottes râpées Lasagnes de légumes Fruit de saison Yaourt nature sucré	Potage à la tomate Sauté de porc (P) Riz Choux de Bruxelles Sauce dijonnaise Biscuit Île flottante	Salade florida Dahl de lentilles Riz Sauce Biscuit Liégeois chocolat	Salade esaü Bœuf aux oignons Pommes de terre Haricots verts Carré président Saint Nicolas Salade de fruits	Potage crécy Waterzoï de volaille Riz Sauce Fromage Yaourt aromatisé	Menu de Noël Potage butternut pain d'épices Ballotine de dinde Pommes röstis Petits pois carottes Sauce aux marron Fromage Bûche de Noël au chocolat

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits Biologique

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements