

# Menus du 24 Février au 4 Avril 2025



Sobrie Restauration

	Du 24 au 28 Février	Du 3 au 7 Mars	Du 10 au 14 Mars	Du 17 au 21 Mars	Du 24 au 28 Mars	Du 31/03 au 4 Avril
<b>LUNDI</b>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Carottes râpées</p> <p>Lasagnes de légumes</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p></p> <p>Betteraves rouges</p> <p>Emincé de volaille</p> <p>Emincé végétal</p> <p>Riz</p> <p>Sauce au curry</p> <p>Yaourt brassé</p>	<p>Salade esau / Carottes râpées</p> <p>Saucisses (P)</p> <p>Croque veggie à la tomate</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Compote</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><b>Saint Patrick</b></p> <p>Coleslaw (carottes HVE) </p> <p>Fish n' chips (MSC) </p> <p>Pommes sautées</p> <p>Salade</p> <p>Mayonnaise</p> <p>Crumble aux pommes </p>	<p>Salade waldorf / Salade de pois chiches</p> <p>Burger de bœuf à l'échalote</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Macaroni</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>"Repas partage"</i></p>
<b>MARDI</b>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Goulash </p> <p>Timbale de poisson</p> <p>Pommes croquettes</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Macédoine / Salade de cœur de palmier</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Potage au potiron</p> <p>Palets fromagers</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Sauce moutarde</p> <p>Cake aux pépites de chocolat </p>	<p><b>Menu Végétarien</b> </p> <p>Potage du barry</p> <p>Omelette</p> <p>Tortis</p> <p>Sauce tandoori</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p><b>Sauté de porc</b> au thym (P) </p> <p>Omelette</p> <p>Boullgour </p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage d'antan / Salade de haricots verts</p> <p><b>Jambon (P)</b> </p> <p>Œufs durs</p> <p>Pommes rôtis</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Yaourt brassé </p>	<p>Salade d'endives aux pommes / Betteraves rouges</p> <p>Colin meunière (MSC) </p> <p>Pennes aux petits légumes</p> <p>Sauce</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Paris Brest</p>
<b>MERcredi</b>	<p>Paupiette de dinde marengo </p> <p>Pépites de poisson</p> <p>Boullgour</p> <p>Piperade</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Hamburger</p> <p>Fish burger</p> <p>Pommes américaines</p> <p>Salade</p> <p>Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Boulettes de soja</p> <p>Purée</p> <p>Salade</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves rouges </p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p></p> <p>Paëlla de volaille</p> <p>Paëlla de poisson</p> <p>Sauce</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine </p> <p>Langue de bœuf</p> <p>Omelette</p> <p>Purée</p> <p>Sauce charcutière</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Potage à la tomate / Salade mexicaine</p> <p>Gratin savoyard (P)</p> <p>Gratin de pommes de terre aux deux fromages</p> <p>Salade</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Céleri rémoulade / Salade de maïs</p> <p>Thon à la catalane</p> <p>Spaghettis</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Macédoine / Œuf mayonnaise</p> <p>Timbale de poisson (MSC) </p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Nappé caramel</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Potage crécy </p> <p>Tomate farcie végétale</p> <p>Riz </p> <p>Sauce tomate</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Carottes râpées (HVE) </p> <p>Aiguillette de blé à l'emmental</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p>Potage butternut / Taboulé</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Sauce</p> <p>Crème dessert vanille</p>
<b>VENdredi</b>						

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