Menus du 2 janvier au 10 février 2023

Sobrie Restauration

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

	Du 2 au 6 Janvier	Du 9 au 13 Janvier	Du 16 au 20 Janvier	Du 23 au 27 Janvier	Du 30/01 au 3 Février	Du 6 au 10 Février
LUNDI		Charcuterie (BIO) Steak haché à l'échalote Tortis, sauce Emmental râpé Compote	Potage cultivateur (BIO) Emincé de poulet aux champignons Pommes vapeur Gratin de chou-fleur Mousse au chocolat / Yaourt aux fruits	Potage d'Antan Gratin de coquillettes au poulet Emmental râpé Fruit de saison (BIO)	Charcuterie Paupiette de veau marengo Pommes röstis Petits pois Flan vanille / Mousse au chocolat	Escalope de poulet tandoori Gratin de pommes de terre et potiron Carré président Fruit de saison (BIO)
MARDI	Carottes râpées (HVE) / Macédoine Thon à la catalane (MSC) Farfalles Emmental râpé Fruit de saison (BIO)	Potage à la tomate Brandade de poisson (MSC) Salade Liégeois vanille	(BIO) Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Œuf mayonnaise (BIO) Curry de pois chiches Riz, sauce Tarte aux pommes	Friand au fromage Waterzoï de volaille Boulgour aux petits légumes Sauce Fruits de saison	Macédoine Lasagne de légumes Cake aux pépites de chocolat (BIO)
JEUDI	Potage au potiron (BIO) Aiguillette de blé à l'emmental Riz Sauce aux poivrons Crème dessert chocolat / Fromage blanc nature sucré	Carbonade Frites Fromage frais (BIO) Fruits de saison	Parmentier végétal Salade Coulommiers Flan pâtissier	Hamburger Frites Salade, ketchup, mayonnaise Yaourt nature sucré / Flan chocolat	Potage aux poireaux Jambon supérieur (P) Purée au lait, salade Sauce tomate Crêpe au chocolat	Potage du Barry Cordon bleu Semoule Piperade Fromage blanc nature sucré / Yaourt aux fruits
VENDREDI	(BIO) Emincé de poulet à l'estragon Pommes de terre Brocolis Camembert Galette des Rois	Coleslaw (carottes HVE) / Pamplemousse + sucre Thon mayonnaise Palets fromagés Boulgour Ratatouille Yaourt brassé aux fruits / Crème dessert caramel	**Nouvel an Chinois** Nem de légumes Porc aigre doux (P) Riz cantonais Sauce Yaourt	Colin meunière (MSC) Semoule, étuvée de carottes Sauce au citron Vache picon Fruits de saison	(BIO) Salade florida Raviolis Emmental râpé Compote	Pamplemousse + sucre / Charcuterie (P) Goulash Pommes sautées Salade Nappé caramel / Liégeois vanille

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements