

Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 2025



Sobrie Restauration



	Du 3 au 7 Novembre	Du 10 au 14 Novembre	Du 17 au 21 Novembre	Du 24 au 28 Novembre	Du 1er au 5 Décembre	Du 8 au 12 Décembre	Du 15 au 19 Décembre
LUNDI	Betteraves rouges Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Compote	Bouillon de légumes + vermicelles Donut de poulet au fromage Riz Sauce dijonnaise Fruit de saison	Céleri rémoulade Croque veggie à la tomate Riz Sauce curry Liégeois vanille	Potage à la tomate Saucisse (P) Lentilles Pommes de terre Mousse au chocolat	Potage d'antan Poisson à l'oseille (MSC) Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	Goulash Pommes sautées Salade Camembert Fruit de saison	Macédoine Gratin de poisson à la tomate (MSC) Boulgour Sauce Liégeois chocolat
MARDI	Potage au potiron Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Mousse au chocolat		Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruit de saison	Achard de légumes au curcuma Colombo de poulet Riz Sauce Flan coco	Menu des îles Salade florida Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Carottes râpées Chili sin carne Riz Sauce Yaourt aromatisé	Chipolatas (P) Pommes de terre Gratin de brocolis Carré président Fruit de saison
MERCREDI	Céleri rémoulade Escalope de poulet au paprika Pommes de terre Petit pois Fromage blanc nature sucré	Pépites de poisson (MSC) Boulgour Etuvée de carottes Sauce citron Mimolette Salade de fruits	Betteraves rouges Boulettes à l'orientale Purée Sauce	Macédoine Poisson pané (MSC) Farfallas Sauce aux petits légumes Emmental râpé	Emincé de poulet tandoori Pommes de terre Haricots verts Edam Beignet aux pommes	Hachis parmentier Salade Chanteneige Fruit de saison	Salade mélée Bœuf marengo Riz Sauce
JEUDI	Boulettes Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Macédoine Bolognaise de lentilles Macaroni Emmental râpé Yaourt nature sucré	Potage cultivateur Gratin de pâtes au poulet Brassé aux fruits	Tomate farcie végétale Purée Sauce Vache picon Fruit de saison	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup Fromage Nappé caramel	Potage du barry Colin meunière (MSC) Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce	Potage crécy Nuggets végétaux Tortis Sauce moutarde Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits
VENDEMIER	Carottes râpées Jambon (P) Pommes sautées Salade Mayonnaise Yaourt aromatisé	Sauté de porc (P) Pommes de terre Choux de Bruxelles Fromage frais	Coleslaw Bœuf aux oignons Pommes croquettes Salade Île flottante	Betteraves rouges Lasagnes Salade Crème dessert vanille	Rôti de porc sauce charcutière (P) Boulgour Ratatouille Mimolette St Nicolas Fruit de saison	Salade d'endives Spaghettis à la carbonara (P) Emmental râpé Compote	Menu de Noël Emietté de poisson au citron (MSC) Sauté de chapon aux cranberries Pommes pins Harcots verts Sauce Bûche de Noël

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

Produits Biologique



Produits Labelisés