

# Menus du 8 janvier au 23 février 2024



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



Produit Label



Produits Labelisés

	Du 8 au 12 Janvier	Du 15 au 19 Janvier	Du 22 au 26 Janvier	Du 29/01 au 2 Février	Du 5 au 9 Février	Du 12 au 16 Février	Du 19 au 23 Février
<b>LUNDI</b>	Coleslaw (carottes HVE) Emincé de poulet au thym Pommes sautées Petits pois Galette des Rois à la frangipane Betteraves rouges	Sausisse (P) Flageolets Pommes de terre Carré président Fruit de saison Carottes râpées	Betteraves rouges Boulettes Riz Ratatouille Brassé aux fruits	Potage crécy Bœuf bourguignon Tortis Emmental râpé Fruit de saison	Potage cultivateur Jambon supérieur (P) Coquillettes Sauce tandoori Emmental râpé Nappé caramel	Betteraves rouges Chili sin carne Riz Sauce Tarte aux pommes	Potage à la tomate Sauté de porc aux herbes (P) Riz Sauce Yaourt brassé aux fruits
<b>MARDI</b>	Colin meunière (MSC) Riz Sauce citron Yaourt nature sucré Potage au potiron	Escalope de poulet pané Macaroni Sauce curry Emmental râpé Yaourt aromatisé	Chou-fleur sauce cocktail Emincé de poulet Pommes croquettes Ile flottante Potage aux poireaux	Curry de pois chiches Semoule Sauce Liégeois chocolat Chicken burger	Omelette Pommes de terre Salade Sauce dijonnaise Camembert Fruit de saison Salade florida (carottes HVE)	Burger de bœuf à l'échalote Pommes sautées Haricots verts Fromage frais Yaourt aromatisé Potage d'Antan	Céleri rémoulade Rôti de dinde à l'estragon Pommes croquettes Etuvée de carottes Mousse au chocolat
<b>JEUDI</b>	Tortellini à la provençale Crème dessert chocolat	Potage à la tomate Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Liégeois vanille	Tomates farcies veggio Boulgour Sauce tomate Mousse au chocolat	Frites Salade Ketchup Yaourt nature sucré	Gratin de poisson Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	Cordon bleu Pommes de terre Gratin de chou-fleur Fruit de saison	Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison
<b>VENDREDI</b>	Goulash Gratin de pommes de terre et carottes Edam Fruit de saison	Céleri rémoulade Palets fromagers Purée Salade Compote	Calamars à la Romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Cantal AOP Fruit de saison	Colin (MSC) Riz Fondue de poireaux Maroilles AOP Crêpe	<b>Nouvel an chinois</b> Nem de légumes Sauté de volaille à l'ananas Nouilles chinoises Salade de fruits	Fruit de saison Carotte râpées (HVE) Poisson poêlé au beurre (MSC) Farfalles Sauce basilic Emmental râpé Liégeois chocolat	Coleslaw Tortellini ricotta épinards Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements