

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 Palets fromagers Riz Sauce dijonnaise Fruit de saison	Céleri rémoulade Croque veggie à la tomate Riz Sauce curry Mousse au citron	Potage à la tomate Saucisse (P) Tarte au fromage Lentilles Pommes de terre Mousse au chocolat	Potage d'antan Poisson à l'oseille (MSC) Riz Sauce Fromage blanc nature sucré	Goulash Timbale de poisson Pommes sautées Salade Camembert Fruit de saison	Macédoine Gratiné de poisson à la tomate (MSC) Boulgour Sauce Yaourt nature sucré
MARDI	Potage au potiron Waterzoi de poisson (MSC) Riz Sauce Mousse au chocolat	 Macédoine Bolognaise de lentilles Macaroni Emmental râpé Yaourt nature sucré	Haché au saumon Semoule Piperade Saint nectaire AOP Fruit de saison	Menu des îles Achard de légumes au curcuma Colombo de poulet Colombo de poisson Riz Sauce Flan coco 	Salade florida Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison	Carottes râpées Chili sin carne Riz Sauce Yaourt aromatisé	Chipolatas (P) Emincé végétal Pommes de terre Gratin de brocolis Carré président Fruit de saison
JEUDI	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison	Macédoine Bolognaise de lentilles Macaroni Emmental râpé Yaourt nature sucré	Potage cultivateur Gratin de pâtes au poulet Gratin de pâtes aux 2 fromages Brassé aux fruits	Tomate farcie végétale Purée Sauce Vache picon Fruit de saison	Hamburger Fish burger Frites Salade Ketchup Fromage Liégeois chocolat	Potage du barry Colin meunière (MSC) Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Yop à la fraise	Potage crécy Nuggets végétaux Tortis Sauce moutarde Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits
VENREDI	Carottes râpées Jambon (P) Cœufs durs Frites Salade Mayonnaise Yaourt aromatisé	Sauté de porc (P) Gratiné de poisson Pommes de terre Choux de Bruxelles Fromage frais Eclair au chocolat	Coleslaw Bœuf aux oignons Colin à l'aneth Pommes croquettes Salade Île flottante	Betteraves rouges Lasagnes Lasagnes de légumes Salade Crème dessert vanille	Rôti de porc sauce charcutière (P) Tarte au chèvre tomate basilic Boulgour Ratatouille Mimolette St Nicolas Fruit de saison 	Salade d'endives Spaghettis à la carbonara (P) Raviolis de légumes Emmental râpé Compote	Menu de Noël Emietté de poisson au citron (MSC) Sauté de chapon aux cranberries Duo de poisson Pommes pins Haricots verts Sauce Papillotes Bûche de Noël

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Repas de substitution



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produits Biologique



Produits Labelisés