Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2026

Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Novembre	Du 9 au 13 Novembre	Du 16 au 20 Novembre	Du 23 au 27 Novembre	Du 30/11 au 4 Décembre	Du 7 au 11 Décembre	Du 14 au 18 Décembre
LUNDI	Céleri rémoulade Gratiné de poisson MSC Riz Petits légumes Sauce Liégeois vanille	Potage cultivateur Escalope de poulet Tarte au fromage Pommes de terre Gratin de brocolis Yaourt brassé aux fruits	Omelette Pommes de terre Petits pois Sauce tomate Camembert Fruit de saison	Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Betteraves rouges Colin poêlé au beurre Macaroni Sauce oseille Emmental râpé Fruit de saison	Chou-fleur sauce cocktail Palets fromagers Tortis Sauce moutarde Mousse au chocolat	Coleslaw Thon à la catalane Farfalles Emmental râpé Fromage blanc aux fruits
MARDI	Menu Halloween Potage au potiron Palette de porc à la diable (P) Parmentier de soja à la patate douce Purée de patate douce Sauce Monster Donut's	Betteraves rouges Poisson pané MSC Riz Sauce citron Mousse au chocolat	Salade mêlée Gratin de pâtes au poulet Gratin de pâtes au fromage Nappé caramel	Macédoine Nuggets de poisson Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Crème dessert vanille	Potage du barry Jambon (P) Brandade de poisson Purée au lait Salade Sauce brune Flan vanille	Paupiette de veau marengo Boulettes de soja marengo Pommes noisettes Salade Bûchette Fruit de saison	Chipolatas (P) Omelette Pommes de terre Flageolets Brie Fruit de saison
VENDREDI	Emincé de volaille Omelette Boulgour Haricots verts Sauce aux champignons Carré Fruit de saison	Bœuf à la provençale Colin à la provençale Pommes sautées Salade Mimolette Fruit de saison	Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Potage d'Antan Rôti de dinde au thym Timbale de poisson Pommes croquettes Salade Moelleux aux pommes	Carottes râpées Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt nature sucré	Poisson à la tomate MSC Boulgour Ratatouille Fromage ail et fines herbes Compote	Betteraves rouges Croque veggie à la tomate Riz Sauce Crème dessert vanille
	Coleslaw Aiguillette de blé au fromage Farfalles Sauce tomate Compote	Carottes râpées Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré	Potage à la tomate Sauté de porc (P) Crêpe aux champignons Riz Choux de Bruxelles Sauce dijonnaise Île flottante	Salade florida Dahl de lentilles Riz Sauce Liégeois chocolat	Bœuf aux oignons Tarte au chèvre tomate basilic Pommes de terre Haricots verts Carré président Saint Nicolas Salade de fruits	Potage crécy Waterzoï de volaille Waterzoï de poisson Riz Sauce Yaourt aromatisé	Menu de Noël Potage butternut pain d'épices Ballotine de dinde Duo de poisson au citron Pommes röstis Petits pois carottes Sauce aux marrons Dessert de Noël

Toutes nos viandes bovines et porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produits biologique

Produits labelisés

Repas de substitution

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements