

# Menus du 6 Janvier au 7 Février 2025



Sobrie Restauration

Du 6 au 10 Janvier

LUNDI

Potage Butternut   
Tortellini ricotta épinards  
Emmental râpé  
Galette des rois 

MARDI

Saucisses (P)  
Omelette  
Flageolets  
Pommes de terre  
Cantal AOP   
Salade de fruits

JEUDI

Boulettes   
Boulettes de soja  
Semoule   
Légumes couscous   
Mimolette   
Fruit de saison

VENDREDI

Lanières de betteraves  
Waterzöi de poulet   
Waterzöi de poisson  
Riz   
Sauce  
Flan chocolat

Du 13 au 17 Janvier

Colin à la provençale (MSC) 

Boulgour  
Piperade  
Fromage frais  
Fruit de saison

Carottes râpées   
Nuggets de volaille   
Nuggets de poisson

Macaronis   
Sauce au curry  
Emmental râpé 

Yaourt nature sucré

Potage à la tomate + vermicelles  
Parmentier de patate douce   
aux lentilles

Salade

Yaourt à boire fraise

Bœuf bourguignon 

Timbale de poisson

Riz  
Haricots verts

Coulommier 

Compote

Du 20 au 24 Janvier

Potage crécy 

Escalope de poulet tandoori 

Tarte aux légumes

Pommes de terre  
Petits pois

Mousse au chocolat

Betteraves rouges 

Omelette 

Tortis   
Sauce tomate  
Emmental râpé 

Fruit de saison

Hot dog (P)

Saucisse végétale

Frites  
Salade  
Ketchup

Yaourt aromatisé

Macédoine

Poisson meunière (MSC) 

Semoule  
Sauce au citron

Fromage blanc nature sucré

Du 27 au 31 Janvier

Crousti végétal au fromage 

Pommes de terre  
Carottes à la béchamel

Gouda

Fruit de saison

**Nouvel an Chinois** 

Nem de légumes

Porc au caramel (P) 

Poisson à l'ananas

Nouilles chinoises  
Sauce

Tartelette à la noix de coco

Potage cultivateur 

Rôti de dinde au paprika 

Haché au saumon

Pommes croquettes  
Gratin de brocolis

Liégeois chocolat 

Coleslaw 

Lasagnes à la bolognaise 

Lasagnes de légumes

Salade

Yaourt brassé aux fruits

Du 3 au 7 Février

Potage au potiron

Boulettes tomate mozzarella 

Riz  
Sauce tomate

Crêpe au chocolat 

Salade de haricots verts 

Jambon (P) 

Palets fromagers

Purée  
Sauce dijonnaise

Crème dessert vanille 

Carottes râpées 

Gratiné de poulet 

Gratiné de poisson

Coquillettes 

Yaourt aromatisé

Calamars à la romaine

Pommes de terre  
Salade  
Sauce tartare

Camembert

Fruit de saison



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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements