

Menus du 1er Septembre au 17 Octobre 2025



Sobrie Restauration

	Du 1er au 5 Septembre	Du 8 au 12 Septembre	Du 15 au 19 Septembre	Du 22 au 26 Septembre	Du 29/09 au 3 Octobre	Du 6 au 10 Octobre	Du 13 au 17 Octobre "Les Fromages"
LUNDI	Menu Végétarien			Menu Végétarien	Menu Végétarien		Menu Végétarien
	Betteraves rouges	Macédoine	Poisson poêlé au beurre MSC	Croque veggie à la tomate	Betteraves rouges	Calamars à la Romaine	Soupe de courgettes à la vache qui rit
	Tortellini provençale	Gratin de poulet		Tortis	Dahl de lentilles		Omelette au maroilles
	Emmental râpé	Gratin de poisson	Boulgour Ratatouille	Sauce Emmental râpé	Riz Sauce	Pommes de terre Salade Sauce tartare	Pommes sautées
	Fruit de saison	Coquillettes	Camembert	Fromage	Crème dessert vanille	Maasdam	Salade Sauce
MARDI	Melon	Brassé aux fruits	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Yaourt aromatisé
	Goulash	Jambon (P)	Menu Végétarien	Pastèque	Carottes râpées HVE	Menu Végétarien	Rôti de porc au bleu (P)
	Waterzoi de poisson	Cœufs durs	Coleslaw	Bœuf à l'ancienne	Cordon bleu	Salade florida	Tarte au fromage
	Riz	Pommes sautées Salade Mayonnaise Fromage frais	Bolognaise végétale	Timbale de poisson	Palets fromagers	Lasagnes de légumes	Boulgour
	Sauce	Mayonnaise Fromage frais	Spaghettis Emmental râpé	Pommes noisettes Salade	Farfalles Sauce estragon	Yaourt nature sucré	Haricot beurre Sauce
MERCREDI	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Nappé caramel	Yaourt brassé aux fruits		St Paulin
	Salade de tomates	Salade de concombres	Concombres bulgare	Macédoine	Salade de lingots	Menu Végétarien	Flan pâtissier
	Omelette	Paëlla de poisson (MSC)	Fricadelle	Thon à la catalane	Burger de bœuf à l'échalote	Boulettes	Carottes râpées au gouda HVE
	Farfalles Sauce curry Emmental râpé	Sauce	Crêpe au fromage Pommes de terre Petits pois Sauce brune	Macaroni Emmental râpé	Omelette	Boulettes de soja	Escalope de poulet
	Compote	Liégeois vanille	Fruit de saison	Roulé à l'abricot	Pommes de terre Tomate provençale	Semoule	Croque veggie à la tomate
JEUDI	Carottes râpées HVE	Boulettes	Palette de porc à la diable (P)	Salade de tomates	Bûchette au lait mélangé	Légumes tajine	Tortis
	Chipolatas (P)	Boulettes de soja	Brandade de poisson	Blanquette de volaille	Fruit de saison	Fromage frais	Sauce au camembert
	Surimi mayonnaise	Semoule Légumes couscous	Purée Salade Vache picon	Tarte aux poireaux	Melon	Salade de fruits	Flan chocolat
	Taboulé Ketchup	Edam	Glace	Riz Sauce	Poisson au basilic MSC	Emincé de volaille	Cheeseburger
	Flan chocolat	Fruit de saison	Melon	Liégeois chocolat	Boulgour aux petits légumes	Crêpe au fromage	Fish burger
 VENDREDI	Parmentier de thon	Menu Végétarien	Escalope de poulet	Pépites de poisson MSC	Glace	Pommes croquettes Petits pois Sauce forestière	Pommes américaines
	Salade	Pastèque	Colin aux champignons	Pommes de terre Gratin de courgettes		Brie	Salade Ketchup
	Mimolette	Palets fromagers		Gouda	Sauté de porc aux olives (P)	Liégeois vanille	Flan chocolat
	Glace	Purée de potiron Sauce moutarde		Tarte aux pommes	Blanquette de poisson	Salade de tomates	Cheeseburger
		Gâteau basque	Mousse au chocolat		Compte	Rougail de saucisse (P)	Colin MSC

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 Biologiques

Produits Labelisés