

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 MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI	Menu végétarien Betteraves rouges Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Compote Potage au potiron Waterzoï de poisson (MSC) Riz Sauce Mousse au chocolat Céleri remoulade Escalope de poulet au paprika Tarte au fromage Pommes de terre Petit pois Fromage blanc nature sucré Boulettes Boulettes de soja Semoule Légumes couscous Gouda Fruit de saison Carottes râpées Jambon (P) Œufs durs Pommes sautées Salade Mayonnaise Yaourt aromatisé	Bouillon de légumes + vermicelles Donut de poulet au fromage Palets fromagers Riz Sauce dijonnaise Fruit de saison Pépites de poisson (MSC) Boulgour Etuveé de carottes Sauce citron Mimolette Compote Menu végétarien Macédoine Bolognaise de lentilles Macaroni Emmental râpé Yaourt nature sucré Sauté de porc (P) Gratiné de poisson Pommes de terre Choux de Bruxelles Fromage frais Eclair au chocolat	Menu végétarien Salade mêlée Croque veggie à la tomate Riz Sauce curry Liégeois vanille Haché au saumon Semoule Piperade Brie Fruit de saison Betteraves rouges Boulettes à l'orientale Boulettes de soja Purée Sauce Crème dessert caramel Potage cultivateur Gratin de pâtes au poulet Gratin de pâtes aux 2 fromages Brassé aux fruits Coleslaw Bœuf aux oignons Colin à l'aneth Pommes croquettes Salade Île flottante	Potage à la tomate Saucisse (P) Tarte au fromage Lentilles Pommes de terre Mousse au chocolat Menu des Îles Achard de légumes au curcuma Colombo de poulet Colombo de poisson Riz Sauce Flan coco Macédoine Poisson pané (MSC) Farfalles Sauce aux petits légumes Emmental râpé Yaourt nature sucré Menu végétarien Tomate farcie végétale Purée Sauce Vache picon Fruit de saison Betteraves rouges Lasagnes Lasagnes de légumes Salade Crème dessert vanille	Potage d'antan Poisson à l'oseille (MSC) Riz Sauce Fromage blanc nature sucré Menu végétarien Salade florida Omelette Coquillettes Sauce aux champignons Emmental râpé Fruit de saison Emincé de poulet tandoori Poisson tandoori Pommes de terre Haricots verts Edam Beignet aux pommes Hamburger Fish burger Pommes américaines Salade Ketchup Nappé caramel Rôti de porc sauce charcutière (P) Tarte au chèvre tomate basilic Boulgour Ratatouille Mimolette St Nicolas Fruit de saison	Goulash Timbale de poisson Pommes sautées Salade Camembert Fruit de saison Menu végétarien Carottes râpées Chili sin carne Riz Sauce Yaourt aromatisé Hachis parmentier Brandade de poisson Salade Chanteneige Fruit de saison Potage du barry Colin meunière (MSC) Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Yop à la fraise Salade d'endives Spaghettis à la carbonara (P) Raviolis de légumes Emmental râpé Compote	Macédoine Gratiné de poisson à la tomate (MSC) Boulgour Sauce Liégeois chocolat Chipolatas (P) Emincé végétal Pommes de terre Gratin de brocolis Carré président Fruit de saison Salade mêlée Bœuf marengo Colin aux champignons Riz Sauce Yaourt nature sucré Menu végétarien Potage crécy Nuggets végétaux Tortis Sauce moutarde Emmental râpé Yaourt brassé aux fruits Menu de Noël Emietté de poisson au citron (MSC) Sauté de chapon aux cranberries Duo de poisson Pommes pins Haricots verts Sauce 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