

Menus du 26 février au 8 mars 2024



Sobrie Restauration



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

Lundi 26 Février	Mardi 27 Février	Mercredi 28 Février	Jeudi 29 Février	Vendredi 1er Mars
<p>Betteraves rouges </p> <p>Escalope de poulet pané</p> <p>Pommes de terre Ratatouille</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Duo de poisson (MSC) </p> <p>Riz Sauce nantua</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Hamburger</p> <p>Pommes américaines Salade Ketchup</p> <p>Fromage</p> <p>Nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Gratiné de poulet</p> <p>Tortis Emmental râpé</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Bœuf aux oignons </p> <p>Boulgour Salade Sauce</p> <p>Vache picon</p> <p>Pâtisserie</p>
Lundi 4 Mars	Mardi 5 Mars	Mercredi 6 Mars	Jeudi 7 Mars	Vendredi 8 Mars
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Coquillettes Sauce marengo Emmental râpé</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Boulettes</p> <p>Semoule Légumes couscous</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Escalope de poulet au curry</p> <p>Pommes croquettes Salade</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Pépites de poisson MSC </p> <p>Riz Julienne de légumes Sauce</p> <p>Fromage frais </p> <p>Compote </p>	<p>Macédoine </p> <p>Omelette</p> <p>Purée Sauce tomate</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements