

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 / Radis + beurre Gratiné de poisson MSC Riz Petits légumes Sauce Liégeois vanille	Potage cultivateur Escalope de poulet <i>* Tarte au fromage</i> Pommes de terre Gratin de brocolis Yaourt brassé aux fruits	Menu Végétarien Omelette Pommes de terre Petits pois Sauce tomate Camembert Fruit de saison	Boulettes (Mat) Boulettes + Merguez (Prim) <i>* Boulettes de soja</i> Semoule Légumes couscous Edam Fruit de saison	Betteraves rouges Salade de soja Colin poêlé au beurre Macaroni Sauce oseille Emmental râpé Fruit de saison	Menu Végétarien Chou-fleur sauce cocktail / Salade mexicaine Palets fromagers Tortis Sauce moutarde Fromage blanc nature sucré	Coleslaw Salade de pois chiches Thon à la catalane Farfalles Emmental râpé Fromage blanc aux fruits
MARDI	Menu Halloween Potage au potiron Palette de porc à la diable (P) <i>* L'armement de soja à la patate douce</i> Purée de patate douce Sauce Monster Donut's	Betteraves rouges Salade de maïs Boulettes à la provençale <i>* Poisson à la provençale</i> Riz Sauce provençale Fruit de saison	Salade mêlée / Sardines + citron Gratin de pâtes au poulet <i>* Gratin de pâtes au fromage</i> Nappé caramel	Macédoine / Chou-fleur à la vinaigrette Nuggets de poisson Pommes de terre Fondue de poireaux Sauce Crème dessert vanille	Potage du barry Jambon (P) <i>* Brandade de poisson</i> Purée au lait Salade Sauce brune Flan vanille	Paupiette de veau marengo <i>* Boulettes de soja marengo</i> Pommes noisettes Salade Bûchette Fruit de saison Macédoine Escalope de poulet <i>* Crêpe au fromage</i> Pommes de terre Gratin de brocolis Crème dessert caramel	Chipolatas (P) <i>* Omelette</i> Pommes de terre Flageolets Brie Fruit de saison Céleri rémoulade Carbonade <i>* Colin</i> Purée Salade Sauce Yaourt nature sucré
MERCREDI	Salade mêlée Steak haché <i>* Colin meunière</i> Macaroni Sauce échalote Emmental râpé Fromage blanc nature sucré	 Salade mêlée Fish'n chips (MSC) Pommes sautées Mayonnaise Eclair vanille	Haché au saumon Boulgour Piperade Fromage frais Paris brest Hamburger <i>* Fish burger</i> Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Salade de maïs Emincé de volaille <i>* Thon à la catalane</i> Coquillettes Sauce forestière Emmental râpé Fruit de saison Potage d'Antan Rôti de dinde au thym <i>* Timbale de poisson</i> Pommes croquettes Salade Tarte aux pommes	Omelette Riz Gratin de potiron Sauce tandoori Mimolette Yaourt brassé aux fruits Menu Végétarien Carottes râpées Salade de choux rouges Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt nature sucré	Menu Végétarien Poisson à la tomate MSC Boulgour Ratatouille Fromage ail et fines herbes Compote Potage crécy Waterzoi de volaille <i>* Waterzoi de poisson</i> Riz Sauce Yaourt aromatisé	Menu Végétarien Betteraves rouges Salade d'endives Croque veggie à la tomate Riz Sauce Crème dessert vanille Menu de Noël Potage butternut pain d'épices Ballotine de dinde <i>* Duo de poisson au citron</i> Pommes röstis Petits pois carottes Sauce aux marrons Bûche de Noël au chocolat
JEUDI	Emincé de volaille <i>* Omelette</i> Boulgour Haricots verts Sauce aux champignons Carré Fruit de saison	Salade mêlée Fish'n chips (MSC) Pommes sautées Mayonnaise Eclair vanille	Hamburger <i>* Fish burger</i> Pommes américaines Salade Ketchup Yaourt aromatisé	Salade de maïs Emincé de volaille <i>* Thon à la catalane</i> Coquillettes Sauce forestière Emmental râpé Fruit de saison Potage d'Antan Rôti de dinde au thym <i>* Timbale de poisson</i> Pommes croquettes Salade Tarte aux pommes	Omelette Riz Gratin de potiron Sauce tandoori Mimolette Yaourt brassé aux fruits Menu Végétarien Carottes râpées Salade de choux rouges Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Yaourt nature sucré	Menu Végétarien Poisson à la tomate MSC Boulgour Ratatouille Fromage ail et fines herbes Compote Potage crécy Waterzoi de volaille <i>* Waterzoi de poisson</i> Riz Sauce Yaourt aromatisé	Menu Végétarien Betteraves rouges Salade d'endives Croque veggie à la tomate Riz Sauce Crème dessert vanille Menu de Noël Potage butternut pain d'épices Ballotine de dinde <i>* Duo de poisson au citron</i> Pommes röstis Petits pois carottes Sauce aux marrons Bûche de Noël au chocolat
VENREDI	Menu Végétarien Coleslaw Salade esau Aiguillettes de blé au fromage Farfalles Sauce tomate Compote	Menu Végétarien Carottes râpées Salade de haricots verts Lasagnes de légumes Yaourt nature sucré	Potage à la tomate Sauté de porc (P) <i>* Crêpe aux champignons</i> Riz Choux de Bruxelles Sauce dijonnaise Île flottante	Menu Végétarien Salade florida Salade d'endives Dahl de lentilles Riz Sauce Liégeois chocolat	Bœuf aux oignons <i>* Tarte au chèvre tomate basilic</i> Pommes de terre Haricots verts Carré président Saint Nicolas Salade de fruits	Menu Végétarien Poisson à la tomate MSC Boulgour Ratatouille Fromage ail et fines herbes Compote Potage crécy Waterzoi de volaille <i>* Waterzoi de poisson</i> Riz Sauce Yaourt aromatisé	Menu de Noël Potage butternut pain d'épices Ballotine de dinde <i>* Duo de poisson au citron</i> Pommes röstis Petits pois carottes Sauce aux marrons Bûche de Noël au chocolat

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 Biologique



Produits Labelisés

* Repas de substitution