

Menus du 3 Janvier au 4 Février 2022



Sobrie Pastasation

	Du 3 au 7 Janvier	Du 10 au 14 Janvier	Du 17 au 21 Janvier	Du 24 au 28 Janvier	Du 31/01 au 4 Février
LUNDI	Salade Florida 		Céleri rémoulade	Betteraves Rouges	Potage cultivateur
	Lasagne de légumes	Hamburger	Jambon Supérieur (P) 	Raviolis aux épinards	Steak haché à l'échalotte
MARDI	Yaourt nature sucré	Pommes américaines, salade Ketchup	Pommes sautées, haricots beurre Sauce brune	Emmental râpé	Pommes sautées Petits pois
		Brassé aux fruits	Mousse au chocolat	Compote pomme banane	Crème dessert vanille
MERCREDI	Sauté de porc aux olives (P)	Betteraves rouges 	Potage aux poireaux	Potage à la tomate	Nouvel An Chinois
	Pommes sautées Petits pois	Cassoulet (P)	Bolognaise végétale	Colin au citron (MSC) 	Nems de légumes
JEUDI	Fromage frais	Pommes de terre	Tortis, emmental râpé	Riz Fondue de poireaux	Emincé de volaille à l'ananas
	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Tarte aux pommes	Petit filou au chocolat	 Année du Tigre
VENDREDI	Potage à la tomate	Potage Crécy	Carbonade 	Boulettes	Salade de fruits exotique
	Goulash 	Omelette	Pommes de terre Brocolis	Semoule Légumes couscous	Rôti de porc au thym (P)
	Riz, sauce	Riz aux petits légumes Sauce	Bûchette au lait mélangé	Gouda 	Flageolets, pommes de terre
	Nappé caramel	Liégeois au chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison	Vache Picon 
	Escalope de poulet	Brandade de poisson (MSC) 	Coleslaw (carottes HVE) 	Carottes râpées (HVE) 	Crêpe au chocolat
	Semoule, piperade	Salade	Gratiné de poisson	Rôti de dinde	Macédoine
	Coulommiers	Mimolette	Riz, sauce	Duo de pommes de terre et chou-fleur, sauce estragon	Palets fromagés
	Galette des Rois 	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Yaourt aromatisé	Boulgour , épinard, sauce 
					Brassé aux fruits



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