

# Menus du 06 novembre au 22 décembre 2023



Souris Restauration



	Du 6 au 10 Novembre	Du 13 au 17 Novembre	Du 20 au 24 Novembre	Du 27/11 au 1er Décembre	Du 4 au 8 Décembre	Du 11 au 15 Décembre	Du 18 au 22 Décembre
<b>LUNDI</b>	Macédoine Emincé de poulet aux champignons <b>Coquillettes</b> Emmental râpé  Liégeois chocolat	Céleri rémoulade Saucisse (P)  Compote Pommes de terre  Nappé caramel	Escalope de poulet forestière  Pommes sautées Petits pois Carré Président <b>Fruit de saison</b>	Potage à la tomate <b>Sauté de porc aux herbes (P)</b>  Riz Sauce  Yaourt brassé aux fruits	Macédoine Spaghettis à la carbonara (P)  Emmental râpé Sauce  Fruit de saison	<b>Betteraves rouges</b> <b>Hachis parmentier</b>  Salade  <b>Crème dessert chocolat</b>	Emincé de volaille  <b>Semoule</b> Ratatouille Carré de l'Est Fruit de saison
<b>MARDI</b>	<b>Colin (MSC)</b>  Riz Sauce aux poireaux Edam Fruit de saison	<b>Haché au saumon</b>  Semoule Ratatouille Coulommier Fruit de saison	Potage d'Antan <b>Aiguillette de colin meunière (MSC)</b>  Boulgour Sauce citron  Liégeois vanille	<b>Coleslaw</b> <b>Teddy cheese à la tomate</b>   <b>Compote</b>	<b>Poisson pané (MSC)</b>  Purée au lait Salade Bûchette au lait mélangé Yaourt nature sucré	<b>Colin au citron (MSC)</b>  Riz Fondue de poireaux Edam Fruit de saison	Salade de haricots verts Rôti de porc (P)  Purée Salade Sauce dijonnaise  Mousse au chocolat
<b>JEUDI</b>	Hamburger Pommes américaines Salade Ketchup, mayonnaise  Yaourt nature sucré	Potage cultivateur <b>Galette de blé</b>  <b>Riz</b> Sauce tomate  Crème dessert chocolat	<b>Menu Savoyard</b> Salade mêlée au fromage Gratin Savoyard (P)	Boulettes Semoule Légumes couscous  <b>Mimolette</b> Fruit de saison	Potage du Barry <b>Bœuf à l'ancienne</b>  Pommes sautées <b>Haricots verts</b> St Nicolas Crème dessert vanille	Potage du Barry <b>Bœuf à l'ancienne</b>  Gratin de pommes de terre Brocolis <b>Fromage frais</b> Salade de fruits	<b>Potage au potiron</b> <b>Bolognaise végétale</b>  <b>Tortis</b> <b>Emmental râpé</b>  <b>Yaourt nature sucré</b>
<b>VENREDI</b>	<b>Potage au potiron</b> Lasagne de légumes  Tarte aux pommes	<b>Carottes râpées</b> Carbonade  <b>Tortis</b> <b>Emmental râpé</b>  Fruit de saison	<b>Betteraves rouges</b> Omelette  <b>Farfalles</b> <b>Emmental râpé</b> <b>Sauce moutarde</b>  Yaourt nature sucré		<b>Carottes râpées</b> <b>Dahl de lentilles</b>  <b>Riz</b> Sauce  <b>Yaourt aromatisé</b>	Salade de fruits  Potage crécy Palets fromagés  Coquillettes Sauce au curry  Fromage blanc nature sucré	<b>Menu de Noël</b> Emietté de poisson à la ciboulette Veau au pain d'épices  Pommes pins Petits pois carottes  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



Produit Saveur en Or



Produits Bio



Produits Labelisés