

# Menus du 5 Novembre au 21 Décembre 2018



Sobrie Restauration

	Du 5 au 9 Novembre	Du 12 au 16 Novembre	Du 19 au 23 Novembre	Du 26 au 30 Novembre	Du 3 au 7 Décembre	Du 10 au 14 Décembre	Du 17 au 21 Décembre
L U N D I	Lasagnes	<b>Carottes râpées</b>	Chipolatas (P)	Potage à la tomate	Coleslaw	Emincé de poulet au curry	Betteraves rouges
	Salade	Raviolis	Pommes de terre, haricots verts, sauce tomate	<b>Sauté de porc (P)</b> au caramel	Chili Con Carne	Mélange de céréales, piperade	Paupiette de veau
	Edam	Emmental râpé	Mimolette	Brocolis, pommes de terre	Riz	Carré de l'Est	Pommes de terre, haricots verts, sauce marenge
M A R D I	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Brassé aux fruits	Yaourt nature sucré	Flan vanille	Compote de pommes	Brassé aux fruits
	<b>Lanières de betteraves rouges</b>	Potage cultivateur	Potage au potiron	Carottes râpées	Potage d'Antan	Hamburger	Potage aux poireaux
	Emincé de volaille au curry	Cordon bleu	Rôti de dinde à l'estragon	Escalope de poulet tandoori	<b>Jambon supérieur (P)</b>	Pommes américaines, salade, ketchup	Aiguillette de hoki aux céréales
J E U D I	Riz, sauce	Mélange de céréales, sauce basquaise	Tortis, sauce, emmental râpé	Farfalles, sauce, emmental râpé	Pommes sautées, salade, mayonnaise	Yaourt aromatisé	Riz, sauce au citron
	Yaourt nature sucré	<b>Gourde Pomme d'amour</b>	Fruit de saison	Salade de fruits	Liégeois chocolat	<b>Potage crécy</b>	Crème dessert vanille
	Potage à la tomate	Colin meunière	<b>Menu Américain</b>	Boulette	Salade d'haricots verts	Saucisse fumée (P)	Rôti de porc fumé (P)
V E N D R E D I	Rôti de porc (P) à la dijonnaise	Riz aux petits légumes, sauce au citron	Nuggets de volaille	<b>Semoule</b> , légumes couscous	Cordon bleu	Lentilles, pommes de terre, sauce moutarde	Purée de céleri, sauce au miel
	Choux de Bruxelles, pommes sautées	Camembert	Pommes américaines, salade, sauce barbecue	Brie	Tortis, sauce tomate	Fromage blanc nature sucré	Maasdam
	Petit filou au chocolat	Fruit de saison	<b>Donuts à la fraise</b>	Fruit de saison	St Nicolas	Fruit de saison	Fruit de saison
P R O D U I T S	Omelette aux poivrons	Macédoine	Chou-fleur sauce cocktail	Betteraves rouges	<b>Carbonade</b>	Salade mexicaine	<b>Menu de Noël</b>
	Semoule, ratatouille	<b>Bœuf à l'ancienne</b>	Colin aux poireaux	Brandade de poisson	Etuvée de carottes, pommes de terre	Gratiné de poisson	
	Fromage frais	Purée au lait, sauce	Riz, sauce	Salade	Carré Président	Coquillettes, emmental râpé	
P R O D U I T S	Flan pâtissier	Nappé caramel	Mousse au chocolat	Yop à la fraise	Tarte au sucre	Fruit de saison	

## Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologiques

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements