

Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7 Septembre	Du 10 au 14 Septembre	Du 17 au 21 septembre	Du 24 au 28 Septembre	Du 1er au 5 Octobre	Du 8 au 12 Octobre	Du 15 au 19 Octobre
L U N D I	Coleslaw		Carottes râpées à l'orange		Taboulé		Chou-fleur vinaigrette
	Raviolis	Hamburger	Gratiné de poulet	Saucisse de Strasbourg (P)	Paupiette de veau marengo	Burger de bœuf	Paëlla
	Emmental râpé	Pommes américaines, salade, ketchup	Tortis, emmental râpé	Pommes de terre, salade, ketchup	Pommes de terre, petits pois	Pommes de terre, haricots beurre, sauce au bleu	Sauce
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Génoise fourrée	Edam	Crème dessert vanille	St Paulin	Nappé caramel
	Salade composée	Salade de tomates	Betteraves rouges	Salade de concombres	Salade de chou rouge	Fruit de saison	Carottes râpées au gouda
	Escalope de volaille aux champignons	Blanquette de volaille	Jambon supérieur (P)	Dos de colin	Cordon bleu	Dos de colin	Dos de colin
	Chou-fleur, pommes sautées	Farfalles, sauce, emmental râpé	Purée au lait, salade	Riz aux petits légumes, sauce au basilic	Riz, sauce tomate	Riz aux poireaux, sauce au fromage frais ail et fines herbes	Riz aux poireaux, sauce au fromage frais ail et fines herbes
M A R D I	Brassé aux fruits	Fruit de saison	Yop à la framboise	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Brassé aux fruits	Compote
	Calamars à la romaine	Rôti de porc (P)	Boulette	Melon	Salade composée	Betteraves rouges	Salade fromagère
	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Petits pois, pommes de terre, sauce au romarin	Semoule, légumes couscous	Bœuf aux oignons	Rôti de dinde	Escalope de poulet à la vache qui rit	Langue de bœuf
	Mimolette	Carré Président	Camembert	Pommes croquettes, haricots verts	Coquillettes, sauce estragon, emmental râpé	Courgettes au thym, pommes rostis	Purée au lait, sauce charcutière
	Compote	Salade de fruits	Fruit de Saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Tartelette façon crumble
	Pastèque	Melon	Pastèque	Céleri rémoulade	Poisson à la provençale	Salade de tomates mozzarella	Salade mexicaine
	Sauté de porc (P) aux olives	Omelette	Croquette de poisson	Colombo de poulet	Pommes sautées, ratatouille	Rôti de porc (P)	Colin poêlé au beurre
J E U D I	Riz, sauce	Mélange de céréales, sauce tomate	Riz pilaf, sauce citron	Boulgour , étuvée de carottes, sauce	Brie	Farfalles, sauce au Maroilles	Blé aux petits légumes, sauce citron
	Glace	Eclair au chocolat	Paris Brest	Glace	Gâteau basque	Glace	Liégeois vanille

Légende



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements