

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 22 au 26/4	Du 29/4 au 3/5	Du 6/5 au 10/5	Du 13 au 17/5	Du 20 au 24/5	Du 27 au 31/5
L U N D I	Férié	Salade waldorf	Sauté de porc (P) aux olives Pommes sautées, gratin de courgettes Mimolette Fruit de saison	Jambon supérieur (P) Pommes rôtis, salade, mayonnaise Mousse au chocolat	Omelette	Emincé de poulet aux champignons Pommes noisettes, haricots verts Fromage frais Fruit de saison
	Lundi de Pâques	Gratin de pommes de terre, haricots verts Liégeois au chocolat	Bourguignon Rôti de porc fumé (P) Semoule, ratatouille, sauce provençale Camembert Fruit de saison	Sauté de porc (P) aux olives Pommes sautées, gratin de courgettes Mimolette Fruit de saison	Riz , piperade Carré de l'Est Fruit de saison	Melon Beaufilet de poisson poêlé au beurre Mélange de céréales, sauce au citron
M A R D I	Lasagnes	Rôti de porc fumé (P)	Salade de tomates Paëlla mixte	Boulette	Coleslaw	Melon
	Salade	Semoule, ratatouille, sauce provençale	Sauce	Semoule, légumes couscous	Aiguillette de poulet panée	Beaufilet de poisson poêlé au beurre Mélange de céréales, sauce au citron
J E U D I	Edam	Camembert	Crème dessert vanille	Carré Président	Purée au lait, sauce au curry	Mélange de céréales, sauce au citron
	Fruit de saison	Fruit de saison	Carottes râpées à l'orange	Fruit de saison	Nappé caramel	Yaourt nature sucré
V E N D R E D I	Betteraves rouges au gouda	Chicken Burger	Calamars à la romaine	MENU ITALIEN Salade de tomates au basilic	Macédoine	Férié
	Dos de colin	Pommes américaines, salade, ketchup	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Carbonara de saumon	Petit salé aux lentilles (P)	Ascension
	Riz aux légumes secs, sauce basilic	Yaourt nature sucré	Brassé aux fruits	Spaghettis, mozzarella râpé	Pommes de terre	
	Glace	Salade de concombres	Macédoine	Tartelette au citron	Fromage blanc nature sucré	
	CASSOULET	Salade de concombres	Macédoine	Céleri rémoulade	Salade composée	
	Carottes râpées	Colin meunière	Paupiette de veau	Rôti de dinde	Burger de bœuf	
	Saucisse, saucisson à l'ail (P)	Tortis, sauce citron, emmental râpé	Farfalles, sauce marengo, emmental râpé	Pommes de terre, petits pois, sauce aux herbes	Coquillettes, sauce échalotes, emmental râpé	Pas de repas
	Haricots blancs à la tomate, pommes de terre	Gâteau basque	Glace	Yop à la fraise	Eclair au chocolat	
	Yaourt aromatisé					

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

Menus du 22 Avril au 5 Juillet 2019



Sobrie Restauration

	Du 3 au 7/6	Du 10 au 14/6	Du 17 au 21/6	Du 24 au 28/6	Du 1 au 5/7
L	Pastèque	<i>Férialé</i> <i>Lundi de Pentecôte</i>	Boulette	Carottes râpées	Salade d'haricots verts
U	Raviolis		Semoule, légumes couscous	Cordon bleu	Fricadelle
N	Emmental râpé		Mimolette	Farfalles, sauce tomate	Pommes de terre, petits pois, sauce paprika
D	Compote		Fruit de saison	Flan vanille	Yaourt aromatisé
I	Lanières de betteraves rouges	Hamburger	Macédoine	Bœuf à l'ancienne 	Salade marocaine
M	Waterzoi de poisson	Pommes américaines, salade, ketchup	Omelette	Purée de céleri	Escalope de poulet forestière
A	Riz, sauce	Yaourt aromatisé	Pommes de terre, haricots verts, sauce dijonnaise	Camembert	Macaroni, sauce, emmental râpé
R	Petit filou au chocolat	Melon	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Génoise fourrée
D	Salade fromagère	Rôti de porc au paprika (P)	Coleslaw	Melon	Pastèque
I	Rôti de bœuf	Macaroni, sauce, emmental râpé	Emincé de poulet tandoori	Rôti de dinde à l'estragon	Aiguillette de hoki aux céréales
J	Purée au lait, sauce brune	Beignet à la framboise	Blé , piperade 	Pommes sautées, tomate provençale	Riz, sauce aux poivrons
E	Fruit de saison	Salade arlequin	Brassé aux fruits	Fromage blanc nature sucré	Liégeois au chocolat
U	Saucisse aux herbes (P)	Steak haché de cabillaud	Pastèque 	Concombres bulgares	Jambon supérieur (P) 
D	Taboulé , salade de tomates, sauce barbecue 	Riz aux petits légumes, sauce oseille	Sauté de porc (P) au romarin	Dos de colin au basilic	Œuf dur, carottes râpées , taboulé, mayonnaise 
R	Brie	Fruit de saison	Pommes croquettes, salsifis	Riz jaune, sauce	Vache Picon
E	Glace		Glace	Tarte aux pommes	Fruit de saison
N					
D					
R					
E					
D					
I					

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