



Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021



	Du 30/8 au 3 Septembre	Du 6 au 10 Septembre	Du 13 au 17 Septembre	Du 20 au 24 Septembre
LUNDI		Carbonade  Pommes de terre, étuvée de carottes Fromage frais Compote	Coleslaw Escalope de volaille Riz , sauce aux champignons  Flan vanille	Boulettes Semoule, légumes couscous Edam Fruit de saison
MARDI		Salade de concombres Tomates farcies végétales Semoule, sauce tomate Mousse au chocolat	Macédoine Colin poêlé au beurre Tortis, sauce citron, emmental râpé Fruit de saison	Melon Jambon supérieur (P)  Pommes röstis, salade, mayonnaise Liégeois chocolat
MERcredi	Carottes râpées Thon à la catalane Coquillettes , emmental râpé 	Melon Rôti de dinde aux herbes Farfalles, sauce, emmental râpé	Rôti de porc (P) à la provençale Boulgour, ratatouille Bûchette au lait mélangé Glace	Céleri remoulade Pépites de poisson Pommes de terre, tomate provençale, sauce Fromage blanc nature sucré
JEUDI	Yaourt brassé aux fruits Emincé de poulet au curry Pommes de terre, petits pois Mimolette Fruit de saison	Tarte aux pommes Hamburger Pommes américaines, salade, ketchup Yaourt nature sucré	Pastèque Omelette Pommes sautées, gratin de brocolis Yaourt aromatisé	Salade de concombres Tortellini ricotta épinards Emmental râpé Eclair vanille
VENdredi				



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

Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021



Sobrie Restauration

	Du 27/09 au 1er Octobre	Du 4 au 8 Octobre	Du 11 au 15 Octobre	Du 18 au 22 Octobre
L		Macédoine	Betteraves rouges aux pommes	Coleslaw
U	Saucisse (P)	Nuggets de poulet	Poulet ananas coco	Waterzoi de poisson
N	Pommes noisettes, choux de Bruxelles, sauce au thym	Coquillettes, sauce au curry,, emmental râpé	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz aux petits légumes, sauce
D	Camembert	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois vanille
I	Fruit de saison		Salade d'endives au fromage	
M	Salade de tomates	Paupiette de veau Marengo	Omelette	Sauté de porc (P) aux olives
A	Cordon bleu	Pommes de terre, haricots verts	Purée de céleri, sauce aux poivrons	Pommes sautées, petits pois
R	Macaroni, sauce tandoori	Brie	Petit filou au chocolat	Maasdam
D	Nappé caramel	Compote	Concombres bulgares au citron	Fruit de saison
J	Pastèque	Salade arlequin	Poisson aux agrumes	Escalope de poulet
E	Galettes de soja	Poisson meunière	Riz, sauce	Semoule, piperade
U	Riz, sauce moutarde	Riz, sauce basilic	Mousse au citron	Coulommiers
D	Crème dessert chocolat	Beignet à l'abricot	Petit salé (P) aux lentilles	Glace
V	Bœuf à la provençale	Salade Florida	Pommes de terre	Salade composée
E	Pommes de terre, salade	Parmentier de lentilles	Fromage au sel de Guérande	Lasagnes de légumes
N	Vache Picon	Salade	Muffin au caramel beurre salé	Yaourt nature sucré
D	Glace	Brassé aux fruits		



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Produit au Chocolat



Produit Saveur en Or



Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements