

Menus du 02 septembre au 18 octobre 2024



Sobrie Restauration

	Du 2 au 6 Septembre	Du 9 au 13 Septembre	Du 16 au 20 Septembre	Du 23 au 27 Septembre	Du 30/09 au 4 Octobre	Du 7 au 11 Octobre	Du 14 au 18 Octobre Epices et Aromates
LUNDI	Betteraves rouges		Melon		Macédoine	Chou-fleur à la vinaigrette	Carottes râpées à la graine de moutarde
	Lasagne à la bolognaise	Calamars à la romaine	Escalope de poulet forestière	Paupiette de veau marengo	Rougail saucisse (P)	Raviolis	Omelette
MARDI	Salade	Pommes de terre Salade Sauce tartare	Gratin de pommes de terre Courgette au thym	Pommes sautées Salade	Riz Sauce	Emmental râpé	Tortis Sauce tomate et origan Emmental râpé
	Yaourt brassé aux fruits	Maasdam	Crème dessert vanille	Gouda	Liégeois chocolat	Mousse au chocolat	Fruit de saison
MARDI	Melon	Pastèque	Coleslaw	Salade de concombres	Salade composée		Salade de tomates au persil
	Sauté de porc à la moutarde (P)	Blanquette de volaille	Tortellini à la provençale	Chili sin carne	Palets fromagers	Pépites de poisson (MSC)	Bœuf massalé
JEUDI	Pommes croquettes Petits pois	Riz Sauce	Emmental râpé	Riz Sauce	Tortis Sauce moutarde	Riz Sauce aux poireaux	Pommes noisettes Salade
	Mousse au chocolat	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Brie	Yaourt aromatisé
JEUDI		Salade mêlée aux croûtons	Hamburger	Pastèque	Melon	Salade de concombres bulgare	Poulet cajun
	Poisson au curry (MSC)	Bœuf aux oignons	Pommes américaines Salade Ketchup	Poisson poêlé au beurre (MSC)	Rôti de dinde à l'estragon	Aiguillette de blé à l'emmental	Semoule Piperade
VENDREDI	Riz Brocolis	Semoule Sauce	Fromage blanc nature sucré	Purée Salade	Pommes de terre Haricots verts	Farfalles Sauce andalouse	Fromage frais ail et fines herbes
	Fromage frais	Liégeois chocolat		Nappé caramel	Eclair à la vanille	Glace	Tartelette pomme cannelle
VENDREDI	Donut's	Salade de concombres	Rôti de porc aux herbes (P)	Salade de tomates			Céleri au curry
	Carottes râpées HVE	Bolognaise végétale	Boulgour Petits légumes	Cordon bleu	Boulettes	Poulet madras	Chipolatas (P)
VENDREDI	Croque veggie à la tomate	Spaghettis Emmental râpé	Vache picon	Coquillettes Sauce au curry	Semoule Légumes couscous	Pommes de terre Gratin de courgettes	Purée à la noix de muscade Sauce paprika
	Farfalles Sauce tomate Emmental râpé	Glace	Gâteau basque	Glace	Mimolette	Camembert	Flan vanille
	Fruit de saison				Fruit de saison	Compote	

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 Biologique



Produits Labellisés