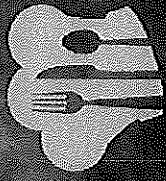
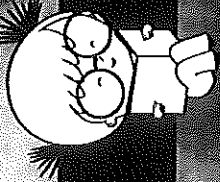


# Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018



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	Coloslaw	Hamburger	Carottes râpées à l'orange	Sauccise de Strasbourg (P)	Taboulé	Burger de bœuf	Chou-fleur vinaigrette
U	Raviolis	Pommes américaines, salade, ketchup	Gratiné de poulet	Pommes de terre, salade, ketchup	Paupiette de veau marenco	Pommes de terre, haricots beurre, sauce au bieu	Paella
N	Emmental râpé	Yaourt nature sucré	Tortis, emmental râpé	Edam	Pommes de terre, petits pois	S. Paulin	Sauce
D	Fruit de saison	Salade de tomates	Génoise fourrée	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Nappé caramel
I	Salade composée	Blanquette de volaille	Betteraves rouges	Salade de concombres	Salade de chou rouge	Carottes râpées au gouda	Macedoine
M	Escalope de volaille aux champignons	Farfalles, sauce, emmental râpé	Jambon supérieur (P)	Dos de colin	Cordon bleu	Dos de colin	Jambon (P) supérieur
A	Chou-fleur, pommes sautées	Fruit de saison	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	Tortis, sauce tomate, emmental râpé
R	Brassé aux fruits	Rôti de porc (P)	Yop à la framboise	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Brassé aux fruits	Compote
D	Calamars à la romaine	Petits pois, pommes de terre, sauce au romarin	Boulette	Mélon	Salade composée	Betteraves rouges	Salade fromagère
I	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Carre Président	Semoule, légumes couscous	Bœuf aux oignons	Rôti de dinde	Escalope de poulet à la vache qui rit	Langue de bœuf
J	Mimollette	Salade de fruits	Camembert	Pommes croquettes, haricots verts	Coquillettes, sauce estragon, emmental râpé	Courgettes au thym, pommes rostis	Purée au lait, sauce charcutière
E	Compote	Mélon	Fruit de Saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc nature sucré	Tartiflette
U	Pastèque	Omelette	Pastèque	Céleri rémoulade	Poisson à la provençale	Salade de tomates mozzarella	Salade mexicaine
N	Sauté de porc (P) aux olives	Mélange de céréales, sauce tomate	Croquette de poisson	Colombo de poulet	Pommes sautées, ratatouille	Rôti de porc (P)	Colin poêlé au beurre
D	Riz, sauce	Éclair au chocolat	Riz pilaf, sauce citron	Bouillour, étuvée de carottes, sauce	Bric	Farfalles, sauce au Maroilles	Écl aux petits légumes, sauce citron
E	Clacé		Paris Brest	Glacé	Gâteau basque	Glacé	Liégeois vanille

**Légende**



Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Produit Saveur en Or



Produit d'origine France

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements